Thinking of you

Electrolux

User information

IL

Built-in oven

EOB 30001

We were thinking of you
when we made this product

Welcome to the world of Electrolux

Thank you for choosing a first class product from Electrolux, which hopefully will provide you with lots of pleasure in the future. The Electrolux ambition is to offer a wide variety of quality products that make your life more comfortable. You find some examples on the cover in this manual. Please take a few minutes to study this manual so that you can take advantage of the benefits of your new machine. We promise that it will provide a superior User Experience delivering Ease-of-Mind.

Good luck!

Contents

Warnings and Important Safety Information 5
Description of the appliance 7
Controls 8
Before using the oven for the first time 10
Using the Oven 11
Baking and Roasting Tables 16
Cleaning and Maintenance 18
If something is wrong 22
Technical Data 23
Instructions for the Installer 23
Instructions fo Building In 25
Service and spare parts 26
European Guarantee 27

Guide to using the user instructions

Safety instructions

Step by step instructions

Hints and Tips

This appliance conforms with the following **ECC Directives**:

- **2006/95** (Low Voltage Directive);
- **89/336** (EMC Directive);
- **93/68** (General Directive);
  and subsequent modifications.

English

⚠ Warnings and Important Safety Information

Always keep these user instructions with the appliance. Should the appliance be passed on to third persons or sold, or if you leave this appliance behind when you move house, it is very important that the new user has access to these user instructions and the accompanying information.
These warnings are provided for the safety of the users and those living with them. So read them carefully before connecting and/or using the appliance.

Installation

- The installation must be performed by a qualified person in accordance with the rules and regulations in force. The individual operations for installing the appliance are described under the instructions for the installer.
- Have the appliance installed and connected by a qualified person with specialist knowledge, who will carry it out in accordance with the directives.
- If any modifications to the power supply are required because of the installation, these should also be carried out by a qualified electrician.

Operation

- This oven is designed for cooking foodstuffs; never use it for other purposes.
- **When opening the oven door during or at the end of cooking be careful of the stream of hot air, which comes out of the oven.**
- Be very careful when using the cooker. The extreme heat of the heating elements makes the shelves and other parts very hot.
- If you should for whatever reason use aluminium foil to cook food in the oven, never allow it to come into direct contact with the floor of the oven.
- When cleaning the oven, proceed with care: never spray anything onto the grease filter (if fitted), the heating elements and the thermostat sensor.
- If is dangerous to make modifications of any kind to this appliance or to its specifications.
- During the baking, roasting and grilling process, the oven window and the other parts of the appliance get hot, so children should be kept away from the appliance. Take care, if connecting electrical appliances to sockets near the oven, that cables do not come into contact with hot rings or get caught in the oven door.
- Always use oven gloves to take hot ovenproof dishes or pots out of the oven.
- Regular cleaning prevents the surface material from deteriorating.
- Before cleaning the oven, either turn the power off or pull the mains plug

out.

- Make sure that the oven is in the "OFF" position, when the oven is no longer being used.
- This oven was made as a single appliance or as a combination appliance with electrical hotplate, depending on the model, for single-phase connection to 230 V.
- The appliance must not be cleaned with a superheated steam cleaner or a steam jet cleaner.
- Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers. These can scratch the glass in the oven door, which may result in the shattering of the glass.

Child Safety

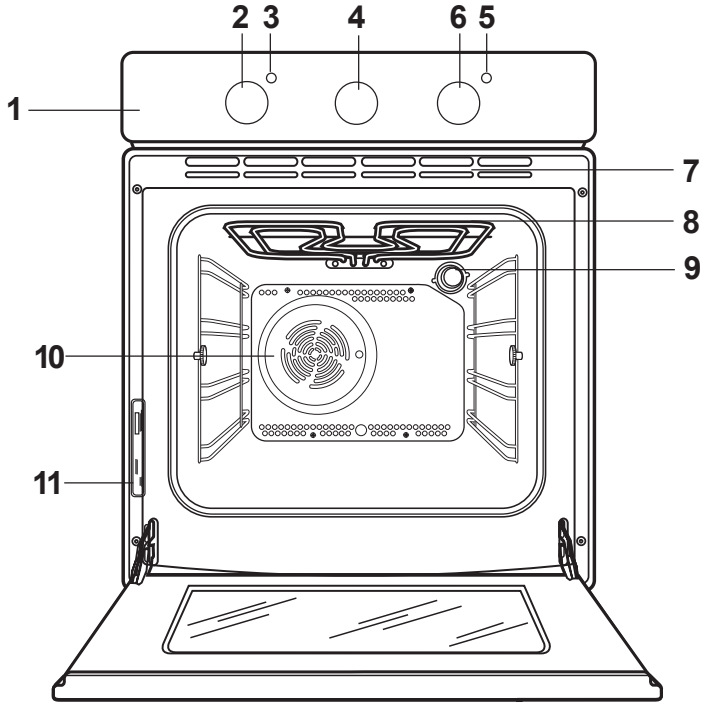
- This appliance is intended for use by adults. It is dangerous to allow children to use it or play with it.
- Children should be kept away while the oven is working. Also, after you have switched the oven off, it remains hot for a long time.
- This appliance is not intended for use by children or other persons whose physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge prevents them from using the appliance safely without supervision or instruction by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely.

Customer Service

- Have checks and/or repairs carried out by the manufacturer's service department or by a service department authorised by the manufacturer and use only original spare parts.
- Do not attempt to repair the appliance yourself in the event of malfunctions or damage. Repairs carried out by untrained persons may cause damage or injury.

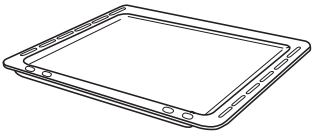
The symbol on the product or its packaging indicates that this product is not to be treated as normal household waste. Instead it must be handed over to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. The correct disposal of this product will help to protect the environment and human health. Environment and health are endangered by incorrect disposal. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local town hall, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Description of the appliance

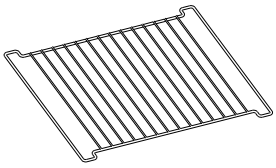


1. Control panel
2. Oven thermostat control knob
3. Oven thermostat control light
4. End of cooking programmer
5. Operating control light
6. Oven function control knob
7. Air Vents for Cooling Fan
8. Grill
9. Oven lamp
10. Oven Fan
11. Rating plate

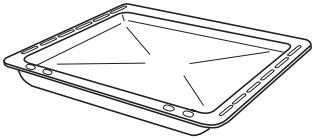
Oven accessories



Cake tray



Shelf

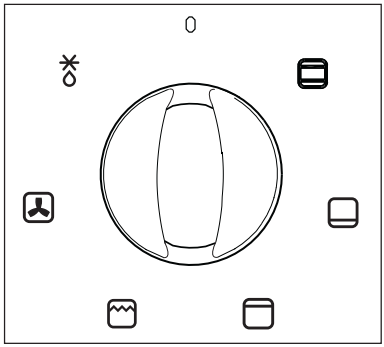


Dripping pan

Replaceable telescopic runners

Controls

Oven Function Control Knob



0 The oven is off

Defrost Setting - This setting is intended to assist in thawing of frozen food

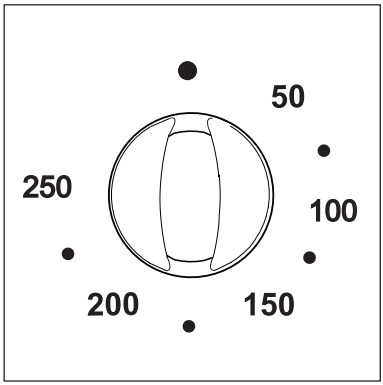
Fan cooking - This allows you to roast or roast and bake simoultaneously using any shelf, without flavour transference.

Full Grill - The full grill element will be on

Top heating element - The heat comes from the top of the oven only

Bottom heating element - The heat comes from the bottom of the oven only

Conventional cooking - The heat comes from both the top and bottom element, ensuring even heating inside the oven



Mains on Indicator

The mains on light will come on when the oven function control knob is set.

Thermostat Control Knob

Turn the thermostat control knob anti-clockwise to select temperatures between 50°C and 250°.

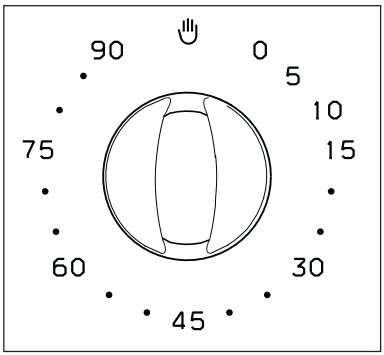
Thermostat Control Indicator

The thermostat control indicator will come on when the thermostat control knob is turned. The indicator will remain on until the correct temperature is reached. It will then cycle on and off to show the temperature is being maintained.

End of cooking programmer

This device allows you to make the oven switch off automatically once the preset time is over. An acousitic signal will be heard when the cooking is completed.The cooking duration can be set up to 90 minutes maximum.
Place food in the oven and turn the oven function control knob and the thermostat control knob on the required settings. Turn the timer knob to maximum time position ("90"), then turn it back to set the required cooking time. When the cooking time is over, an acoustic alarm will sound and the oven will switch off automatically.

Turn the timer knob on ✋ to set the oven on manual operation.



Safety Thermostat

To prevent dangerous overheating (through incorrect use of the appliance or defective components), the oven is fitted with a safety thermostat, which interrupts the power supply. The oven switches back on again automatically, when the temperature drops.

Should the safety thermostat trigger due to incorrect use of the appliance, it is enough to remedy the error after the oven has cooled down; if on the other hand, the thermostat triggers because of a defective component, please contact Customer Service.

The cooling fan

The oven is provided with a cooling fan, meant to keep the front panel, the knobs and the oven door handle cool.The fan switches on automatically when the oven is activated. Warm air is blown out through the aperture near the oven door handle. The fan switches off when, after cooking, the oven function control knob is set to OFF position **0**.

Before using the oven for the first time

Remove **all packaging,** both inside and outside the oven, before using the oven.

Before using for the first time, the oven should be heated up without food.

During this time, an unpleasant odour may be emitted. This is absolutely normal. It is caused by manufacturing residues.

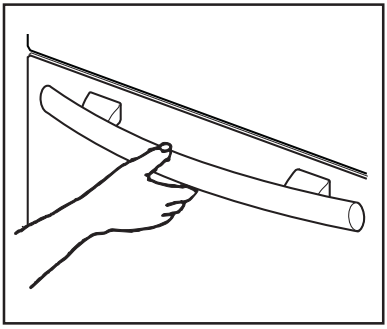
Ensure the room is well ventilated.

1. Switch the oven function control knob to traditional cooking .
2. Set the thermostat control knob to 250°.
4. Open a window for ventilation.
5. Allow the oven to run empty for approximately 45 minutes.

This procedure should be repeated with the full grill function for approximately 5-10 minutes.

Then let the oven cool down. Then dampen a soft cloth with warm water and a little mild washing-up liquid and use this to clean the oven cavity.

Before using for the first time, carefully wash the oven accessories as well.



To open the oven door, always hold the handle in the centre.

Using the oven

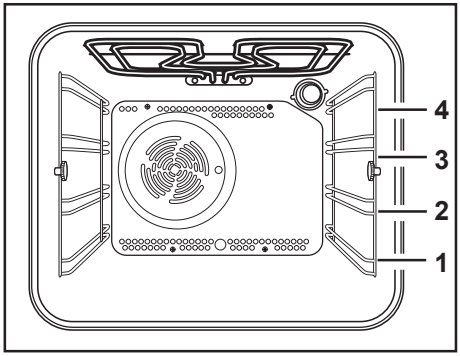
The oven is supplied with an exclusive system which produces a natural circulation of air and the constant recycling of steam.

This system makes it possible to cook in a steamy environment and keep the dishes soft inside and crusty outside. Moreover, the cooking time and energy consumption are reduced to a minimum. During cooking steam may be produced which can be released when opening the oven door. This is absolutely normal.

However, always stand back from the oven when opening the oven door during cooking or at the end of it to allow any build up of steam or heat to release.

Attention! - Do not place objects on the oven base and do not cover any part of the oven with aluminium foil while cooking, as this could cause a heat build-up which would affect the baking results and damage the oven enamel. Always place pans, heat-resisting pans and aluminium trays on the shelf which has been inserted in the shelf runners.When food is heated, steam is created, like in a kettle. When the steam comes into contact with the glass in the oven door, it condenses and creates water droplets.

To reduce condensation, always preheat the empty oven for 10 minutes.



We recommend you wipe the water droplets away after every cooking process.

Always cook with the oven door closed. Stand clear when opening the drop down oven door. **Do not** allow it to fall open - support the door using the door handle, until it is fully open.

The oven has four shelf levels, and is supplied with one shelf. The shelf positions are counted from the bottom of the oven as shown in the diagram.
Do not place cookware directly on the oven base.

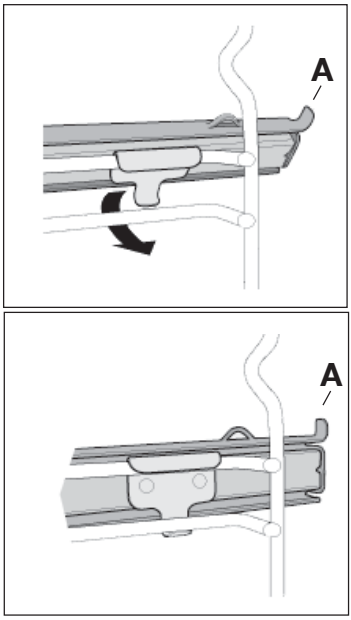
Replaceable telescopic runners

Place the telescopic runner with the locking system on the chosen level as shown in the picture.

The „stop elements“ (Fig. 1 - A) at the extremities of the runner must face upwards.

Make sure that both the telescopic runners are placed on parallel levels.

It is possible to buy telescopic runners separately.



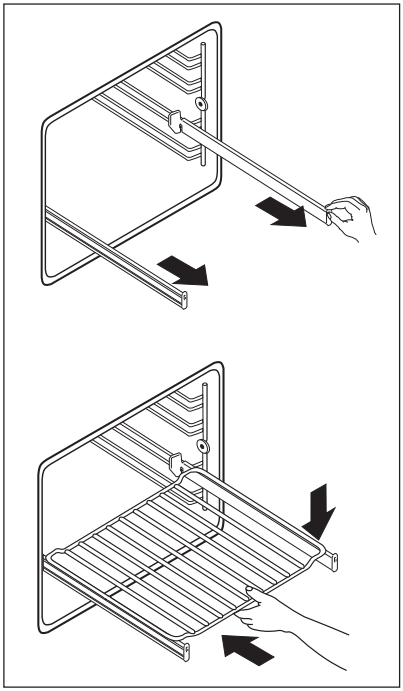
A - stop element

Each level can be fitted with telescopic runners to allow for an easier operation when inserting or removing the shelves.

1. Pull the right and left hand telescopic shelf supports completely out, as shown in the picture.
2. Place the shelf or the grill pan on the telescopic shelf supports, then gently push them all inside the oven (see the picture).

Do not attempt to close the oven door if the telescopic shelf supports are not completely inside the oven. This could damage the door enamel and glass.

Telescopic shelf supports and other accessories get very hot; use oven gloves or similar.



Fan cooking

- The food is cooked by means of preheated air force blown evenly round the inside of the oven by a fan set on the rear wall of the oven itself.
- Heat thus reaches all parts of the oven evenly and fast and this means that you can simultaneously cook different types of foods positioned on the various oven shelves . Fan cooking ensures rapid elimination of moisture and the dryer oven environment stops the different aromas and flavours from being transmitted from one food to another.
- The possibility of cooking on several shelf heights means that you can cook several different dishes at the same time and up to three tins of biscuits and mini pizzas to be eaten immediately or subsequently deep frozen.
- Naturally the oven can also be used for cooking on just one shelf. In this case you should use the lowest set of runners so that you can keep an eye on progress more easily.
- In addition, the oven is particularly recommended for sterilizing preserves, cooking home-made fruit in syrup, and for drying mushrooms or fruit.

Grilling

- Most foods should be placed on the grid in the grill pan to allow maximum circulation of air and to lift the food out of the fats and juices. Food such as fish, liver and kidneys may be placed directly on the grill pan, if preferred.
- Food should be thoroughly dried before grilling to minimise splashing. Brush lean meats and fish lightly with a little oil or melted butter to keep them moist during cooking.
- Accompaniments such as tomatoes and mushrooms may be placed underneath the grid when grilling meats
- When toasting bread, we suggest that the top runner position is used.
- The food should be turned over during cooking, as required.

Top oven element only

This function is suitable for finishing cooked dishes, e.g. lasagne, shepherds pie, cauliflower cheese etc.

Bottom oven element only

This function is particularly useful when blind-baking pastry. It may also be used to finish off quiches or flans to ensure the base pastry is cooked through.

The thermostat control light will remain on until the correct temperature is reached. It will then cycle on and off to show the temperature is being maintained.

Conventional Cooking

- The middle shelf position allows for the best heat distribution. To increase base browning simply lower the shelf position. To increase top browning, raise the shelf position.
- The material and finish of the baking trays and dishes used will affect base browning. Enamelware, dark, heavy or non-stick utensils increase base browning, while oven glassware, shiny aluminium or polished steel trays

reflect the heat away and give less base browning.
- Always place dishes centrally on the shelf to ensure even browning.
- Stand dishes on suitably sized baking trays to prevent spillage onto the base of the oven and make cleaning easier.
- **Do not** place dishes, tins or baking trays directly on the oven base as it becomes very hot and damage will occur.When using this setting, heat comes from both the top and bottom elements. This allows you to cook on a single level and is particularly suitable for dishes which require extra base browning such as quiches and flans.

Gratins, lasagnes and hotpots which require extra top browning also cook well in the conventional oven.

How to use the conventional oven

1. Turn the oven function control knob to the required cooking function .
2. Turn the thermostat control knob to the required temperature.

Defrosting

The oven fan operates without heat and circulates the air, at room temperature, inside the oven.

Ensure the thermostat control knob is in the OFF position.

Hints and Tips

- The middle shelf position allows for the best heat distribution. To increase base browning simply lower the shelf position. To increase top browning, raise the shelf position.
- The material and finish of the baking trays and dishes used will affect base browning. Enamelware, dark, heavy or non-stick utensils increase base browning, while oven glassware, shiny aluminium or polished steel trays reflect the heat away and give less base browning.
- Always place dishes centrally on the shelf to ensure even browning.
- Stand dishes on suitably sized baking trays to prevent spillage onto the base of the oven and make cleaning easier.
- **Do not** place dishes, tins or baking trays directly on the oven base as it becomes very hot and damage will occur.

On baking:

Cakes and pastries usually require a medium temperature (150°C-200°C) and therefore it is necessary to preheat the oven for about 10 minutes.

Do not open the oven door before 3/4 of the baking time has elapsed.

Shortcrust pastry is baked in a springform tin or on a tray for up to 2/3 of the baking time and then garnished before being fully baked. This further baking time depends on the type and amount of topping or filling. Sponge mixtures must separate with difficulty from the spoon. The baking time would be unnecessarily extended by too much liquid.

If two baking trays with pastries or biscuits are inserted into the oven at the same time, a shelf level must be left free between the trays.
If two baking trays with pastries or biscuits are inserted into the oven at the same time, the trays must be swapped and turned around after about 2/3 of the baking time.

On Roasting:

Do not roast joints smaller than 1 kg. Smaller pieces could dry out when roasting. Dark meat, which is to be well done on the outside but remain medium or rare inside, must be roasted at a higher temperature (200°C-250°C).
White meat, poultry and fish, on the other hand, require a lower temperature (150°C-175°C). The ingredients for a sauce or gravy should only be added to the roasting pan right at the beginning if the cooking time is short. Otherwise add them in the last half hour.
You can use a spoon to test whether the meat is cooked: if it cannot be depressed, it is cooked through. Roast beef and fillet, which is to remain pink inside, must be roasted at a higher temperature in a shorter time.
If cooking meat directly on the oven shelf, insert the roasting pan in the shelf level below to catch the juices.
Leave the joint to stand for at least 15 minutes, so that the meat juices do not run out.
To reduce the build up of smoke in the oven, it is recommended to pour a little water in the roasting pan. To prevent condensation forming, add water several times. The plates can be kept warm in the oven at minimum temperature until serving.

Caution!
Do not line the oven with aluminium foil and do not place a roasting pan or baking tray on the floor, as otherwise the oven enamel will be damaged by the heat build-up.

Cooking times

Cooking times can vary according to the different composition, ingredients and amounts of liquid in the individual dishes. Note the settings of your first cooking or roasting experiments to gain experience for later preparation of the same dishes. Based upon your own experiences you will be able to alter the values given in the tables.

Baking and Roasting Table

Conventional Cooking -

Timings do not include pre-heating.
The empty oven should always be pre-heated for 10 minutes.

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		Fan Cooking		Cooking times in minutes	NOTES
	4 3 2 1	temp °C	4 3 2 1	temp °C		
CAKES						
Whisked recipies	2	170	2 (1and3)*	160	45-60	In cake mould
Shortbread dough	2	170	2 (1and3)*	160	20-30	In cake mould
Butter-milk cheese cake	1	175	2	165	60-80	In cake mould
Apple cake (Apple pie)	1	170	2(1and3)*	160	90-120	In cake mould
Strudel	2	180	2	160	60-80	In baking tray
Jam- tart	2	190	2(1and3)*	180	40-45	In cake mould
Fruit cake	2	170	2	150	60-70	In cake mould
Sponge cake	1	170	2(1and3)*	165	30-40	In cake mould
Christmas cake	1	150	2	150	120-150	In cake mould
Plum cake	1	175	2	160	50-60	In bread tin
Small cake	3	170	2	160	20-35	In baking tray
Biscuits	2	160	2(1and3)*	150	20-30	In baking tray
Meringues	2	135	2(1and3)*	150	60-90	In baking tray
Buns	2	200	2	190	12~20	In baking tray
Pastry: Choux	2or 3	210	2(1and3)*	170	25-35	In braking tray
Plate tarts	2	180	2	170	45-70	In cake mould
BREAD AND PIZZA						
White bread	1	195	2	185	60-70	
Rye bread	1	190	1	180	30-45	In bread tin
Bread rolls	2	200	2(1and3)*	175	25-40	In baking tray
Pizza	2	200	2	200	20-30	In baking tray
FLANS						
Pasta flan	2	200	2(1and3)*	175	40-50	In mould
Vegetable flan	2	200	2(1and3)*	175	45-60	In mould
Quiches	1	210	1	190	30-40	In mould
Lasagne	2	200	2	200	25-35	In mould
Cannelloni	2	200	2	200	25-35	In mould
MEAT						
Beef	2	190	2	175	50-70	On grid
Pork	2	180	2	175	100-130	On grid
Veal	2	190	2	175	90-120	On grid
English roast beef						
rare	2	210	2	200	50-60	On grid
medium	2	210	2	200	60-70	On grid
well done	2	210	2	200	70-80	On grid
Shoulder of pork	2	180	2	170	120-150	With rind
Shin of pork	2	180	2	160	100-120	2 pieces
Lamb	2	190	2	175	110-130	Leg
Chicken	2	190	2	200	70-85	Whole
Turkey	2	180	2	160	210-240	Whole
Duck	2	175	2	220	120-150	Whole
Goose	2	175	1	160	150-200	Whole
Rabbit	2	190	2	175	60-80	Cut in pieces
Hare	2	190	2	175	150-200	Cut in pieces
Pheasant	2	190	2	175	90-120	Whole
Meat loaf	2	180	2	170	tot.150	in bread pan
FISH						
Trout/Sea bream	2	190	2(1and3)*	175	40-55	3-4 fishes
Tuna fish/Salmon	2	190	2(1and3)*	175	35-60	4-6 fillets

(*) If you cook more than one dish at the same time, we recommend you place them on the levels quoted between brackets.

Grilling

Timings do not include pre-heating.
The empty oven should always be pre-heated for 10 minutes.

TYPE OF DISH	Quantity		Grilling		Cooking time in minutes	
	Pieces	g.		temp.°C	1st side	2nd side
Fillet steaks	4	800	3	250	12~15	12~14
Beef-steaks	4	600	3	250	10~12	6~8
Sausages	8	/	3	250	12~15	10~12
Pork chops	4	600	3	250	12~16	12~14
Chicken (cut in two)	2	1000	3	250	30~35	25~30
Kebabs	4	/	3	250	10~15	10~12
Chicken (breast)	4	400	3	250	12~15	12~14
Hamburger* *Preheat 5'00''	6	600	2	250	20-30	
Fish (fillets)	4	400	3	250	12~14	10~12
Sandwiches	4~6	/	3	250	5~7	/
Toast	4~6	/	3	250	2~4	2~3

The temperatures quoted are guidelines. The temperatures may have to be adapted to personal requirements.

Cleaning and Maintenance

Before cleaning switch the oven off and let it cool down.

The appliance must not be cleaned with a superheated steam cleaner or a steam jet cleaner.

Important: Before carrying out any cleaning operation, the appliance must be disconnected from the power supply. To ensure a long life for your appliance, it is necessary to perform the following cleaning operations regularly:

- Only perform when the oven has cooled down.
- Clean the enamelled parts with soapy water.
- Do not use abrasive cleaners.
- Dry the stainless steel parts and glass with a soft cloth.
- If there are stubborn stains, use commercially available for stainless steel or warm vinegar.

The oven's enamel is extremely durable and highly impermeable. The action of hot fruit acids (from lemons, plums or similar) can however leave permanent, dull, rough marks on the surface of the enamel. However such marks in the brightly polished surface of the enamel does not affect the operation of the oven. Clean the oven thoroughly after every use. This is the easiest way to clean dirt off. It prevents dirt being burnt on.

Cleaning materials

Before using any cleaning materials on your oven, check that they are suitable and that their use is recommended by the manufacturer.

Cleaners that contain bleach should NOT be used as they may dull the surface finishes. Harsh abrasives should also be avoided.

External cleaning

Regularly wipe over the control panel, oven door and door seal using a soft cloth well wrung out in warm water to which a little liquid detergent has been added.

To prevent damaging or weakening the door glass panels avoid the use of the following:

- Household detergent and bleaches
- Impregnated pads unsuitable for non-stick saucepans
- Steel wool pads
- Chemical oven pads or aerosols
- Rust removers
- Bath/Sink stain removers

Clean the outer and inner door glass using warm soapy water. Should the inner door glass become heavily soiled it is recommended that a cleaning product such as Hob Brite is used. Do not use paint scrapers to remove soilage.

DO NOT clean the oven door while the glass panels are warm. If this precaution is not observed the glass panel may shatter.

If the door glass panel becomes chipped or has deep scratches, the glass will be weakened and must be replaced to prevent the possibility of the panel shattering. Contact your local Service Force Centre who will be pleased to advise further.

Oven Cavity

The enamelled base of the oven cavity is best cleaned whilst the oven is still warm.

Wipe the oven over with a soft cloth soaked in warm soapy water after each use. From time to time it will be necessary to do a more thorough cleaning, using a proprietary oven cleaner.

Oven Shelves and Shelf Supports

To clean the oven shelves, soak in warm soapy water and remove stubborn marks with a well wetted soap impregnated pad. Rinse well and dry with a soft cloth.
The shelf supports can be removed for easy cleaning.
Proceed as follows:

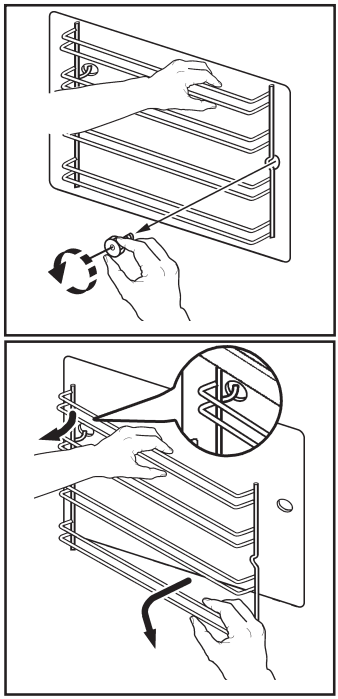
1. remove the front screw while keeping the shelf support in position with the other hand;
2. disengage the rear hook and take off the shelf support;
3. once the cleaning is carried out, refit the shelf supports following the procedure in reverse.

Please, ensure the retaining nuts are secure when refitting the shelf support.

It is possible to remove the telescopic runners only, unlocking the elements as shown on page 12.

The telescopic runners must not be cleaned in the dishwasher.

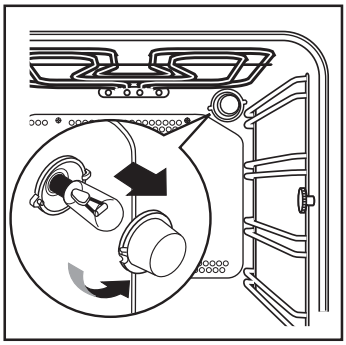
Attention, the rollers must not be greased.



Do not attempt to remove the telescopic runners until the oven has cooled down.

Do not pull out the telescopic runners to remove them from the side rails.
Sharp edges could cause injuries.

Replacing The Oven Light



Disconnect the appliance

If the oven bulb needs replacing, it must comply with the following specifications:

- Electric power: 15 W/25 W,
- Electric rate: 230 V (50 Hz),
- Resistant to temperatures of 300°C,
- Connection type: E14.

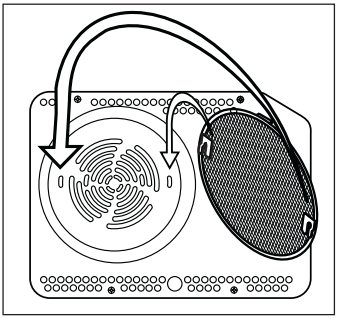
These bulbs are available from your local Service Force Centre.

To replace the faulty bulb:

1. Ensure the oven is isolated from the electrical supply.
2. Push in and turn the glass cover anticlockwise.
3. Remove the faulty bulb and replace with the new one.
4. Refit the glass cover and restore the electrical supply.

The Grease Filter

Make sure that the power supply is switched off before this action is performed.



When roasting, the special grease filter must be inserted to minimise the contamination of the fan wheel in the back wall of the oven. When the roasting process is completed, the grease filter is to be removed as follows and thoroughly cleaned.

Press the filter spring upwards and remove the filter.

Important! The filter must be taken out when baking.

Cleaning the Oven Door

Before cleaning the oven door, we recommend you to remove it from the oven.

Proceed as follows:

1. open the oven door completely;
2. find the hinges linking the door to the oven (Fig. A);
3. unlock and turn the small levers located on the two hinges (Fig. B);
4. handle the door by its left- and right-hand sides, then slowly turn it towards the oven until it is half-closed (Fig. C);
5. gently pull the oven door off its site (Fig. C);
6. place it on a steady plan;

Clean the oven door glass with warm soapy water and a softh cloth only. Never use harsh abrasives. Once the cleaning is carried out, refit the oven door, following the procedure in reverse.

Stainless steel or aluminium appliances:

We recommend that the oven door is only cleaned using a wet sponge and dried after cleaning with a soft cloth.

Never use steel wool, acids or abrasive products as they can damage the oven surface. Clean the oven control panel following the same precautions.

DO NOT clean the oven door while the glass panels are warm. If this precaution is not observed the glass panel may shatter.

If the door glass panel becomes chipped or has deep scratches, the glass will be weakened and must be replaced to prevent the possibility of the panel shattering. Contact your local Service Centre who will be pleased to advise further.

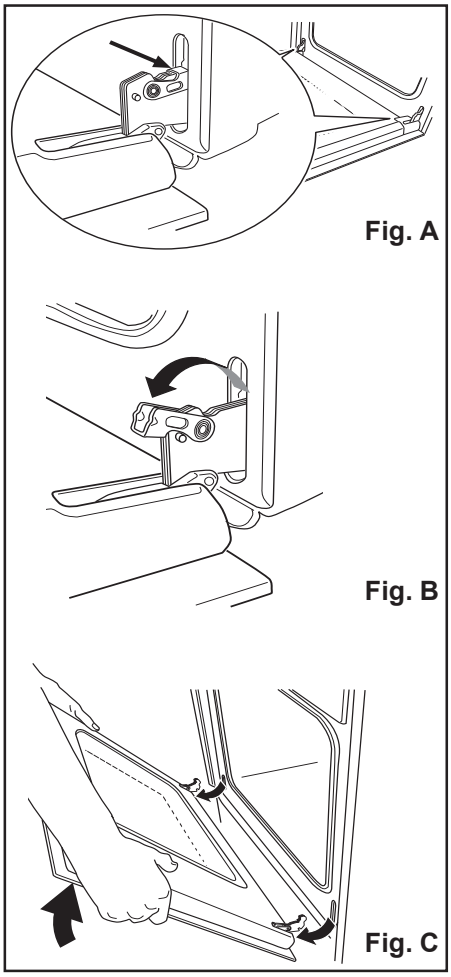


Fig. A

Fig. B

Fig. C

If something is wrong

If the appliance is not working correctly, please check the following before contacting the Electrolux Service Centre:

PROBLEM	SOLUTION
■ The oven is not switching on.	◆Check that both a cookingfunction and temperature have been selected *or* ◆Check whether the appliance is correctly connected and the socket switch or the mains supply to the oven is ON.
■ The oven temperature light does not come on.	◆Select a temperature with the thermostat control knob *or* ◆Select a function with the oven function control knob.
■ The oven light does not come on.	◆Select a temperature with the thermostat control knob *or* ◆ Check the light bulb, and replace it if necessary (see "Cleaning the Oven")
■ It takes too long to cook the dishes or they cook too quickly.	◆ The temperature may need adjusting *or* ◆Following the advice contained in these instructions, especially the section “Practical Tips“.
■ Steam and condensation settle on the food and in the oven cavity.	◆When the cooking process is completed, do not leave the dishes standing in the oven for longer than 15-20 minutes.

Technical Data

Heating element ratings

Bottom heating element	1000 W
Top Heating element	800 W
Full oven (Top+Bottom)	1800 W
Fan cooking	2075 W
Grill	1650 W
Convection fan	25 W
Oven light	25 W
Cooling Fan	25 W
Total rating	2075W
Operating voltage (50 Hz)	230 V

Dimensions of the recess

Height	under top	mm 593
	in column	mm 580
Width		mm 560
Depth		mm 550

Oven

Height	mm 335
Width	mm 395
Depth	mm 400
Oven capacity	53 l

Instructions for the Installer

Installation and connection must be done in compliance with the regulations in force. Any interventions must be carried out when the appliance is switched off. Only accredited engineers may work on the appliance.
The manufacturer disclaims any liability if the safety measures are not observed.

Connecting to the electrical supply

Before connecting to the electrical supply, please make sure:

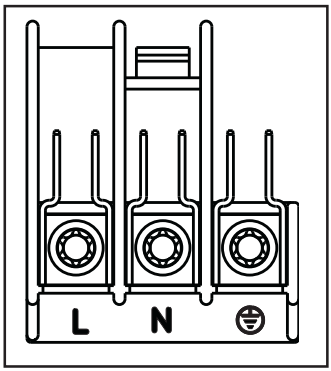
- The fuse and the domestic electrical installation must be designed for the max. load of the appliance (see rating plate).
- The domestic electrical installation must be equipped with a proper earth connection in accordance with the regulations in force.
- The socket or the multi-pole off switch must be easy to access after the appliance has been installed.

The appliance is supplied with the plug attached. The mains cable and plug as supplied are to be connected to a shock-proof socket (230 V~, 50 Hz). The shock-proof socket must be installed in accordance with the regulations.

The following types of mains cable are suitable, taking the necessary rated cross section into account: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

If the appliance is connected without a plug, or if the plug is not accessible, a multi-pole off switch (e.g. fuses, circuit breaker) with a minimum gap of 3 mm between the contacts must be installed

between the appliance and mains cable. The switch must not interrupt the earth wire at any point. The yellow-green earth wire should be 2-3 cm longer than all other cables.
The connection cable must in any case be laid out so that at no point does it reach 50°C (over room temperature).
After the connection has been carried out, the heating elements must be tested by being operated for about 3 minutes.



Terminal block

The oven is fitted with an easily accessible terminal block which is designed to operate with a single-phase power supply of 230 V.

Letter L - Live terminal
Letter N - Neutral terminal
or E - Earth terminal

Instructions for Building In

For problem-free functioning of the built-in appliance, the kitchen unit or the recess into which the appliance is built must have suitable dimensions.
In accordance with the regulations in force, all parts which ensure the shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that they cannot be undone without tools.
These also include the fixing of any end walls at the beginning or end of a line of built-in units.
The shock protection must in any case be ensured by the building in of the appliance.
The appliance can be placed with its back or a side wall against higher kitchen units, appliances or walls. However, only other appliances or units of the same height as the appliance can be placed against the other side wall.

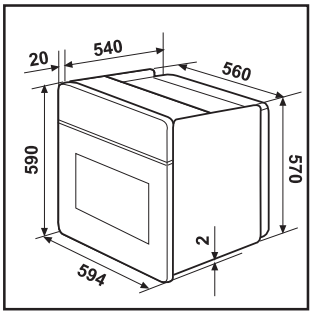


Fig. A

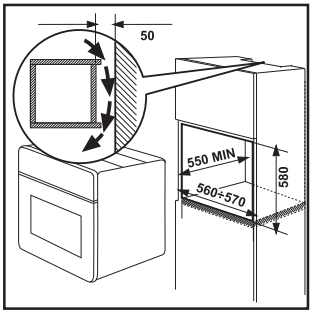


Fig. B

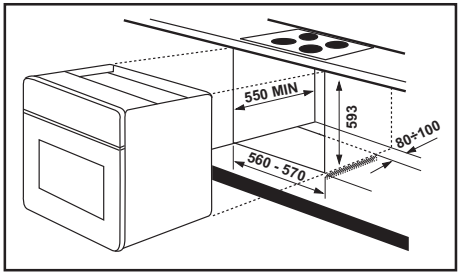


Fig. C

Oven dimensions (Fig. A)

Instructions for Building In

For problem-free functioning of the built-in appliance, the kitchen unit or the recess into which the appliance is built must have suitable dimensions (Fig. B-C).

Securing the Appliance to the Cabinet

- Open the oven door;
- asten the oven to the cabinet placing the four distance holders (Fig.D - A) which fit exactly into the holes in the frame and then fit the four wood screws (Fig. D - B)

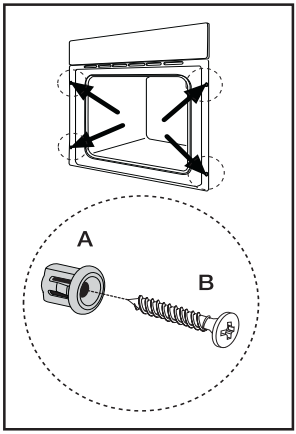
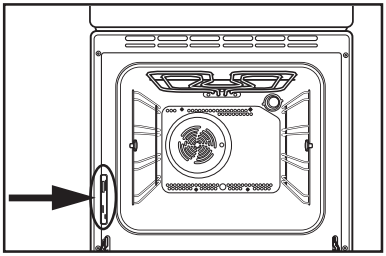


Fig. D

Service and spare parts

If after the checks listed in the chapter " If something is wrong", the appliance still does not work correctly, contact your local Service Centre, specifying the type of malfunctioning, the appliance model (Mod.), the product number (Prod. No.) and the serial number (Ser. No.) marked on the identification plate. This plate is placed on the front external edge of the oven cavity.



Original spare parts, certified by the product manufacturer and carrying this symbol, are only available at our Service Centre and authorized spare parts shops.

European Guarantee

This appliance is guaranteed by Electrolux in each of the countries listed at the back of this user manual, for the period specified in the appliance guarantee or otherwise by law. If you move from one of these countries to another of the countries listed below the appliance guarantee will move with you subject to the following qualifications:

- The appliance guarantee starts from the date you first purchased the appliance which will be evidenced by production of a valid purchase document issued by the seller of the appliance.
- The appliance guarantee is for the same period and to the same extent for labour and parts as exists in your new country of residence for this particular model or range of appliances.
- The appliance guarantee is personal to the original purchaser of the appliance and cannot be transferred to another user.
- The appliance is installed and used in accordance with instructions issued by Electrolux and is only used within the home, i.e. is not used for commercial purposes.
- The appliance is installed in accordance with all relevant regulations in force within your new country of residence.

The provisions of this European Guarantee do not affect any of the rights granted to you by law.

Добро пожаловать в мир Electrolux

Вы выбрали первоклассный продукт от Electrolux, который, мы надеемся, доставит Вам много радости в будущем. Electrolux стремится предложить как можно более широкий ассортимент качественной продукции, который сможет сделать Вашу жизнь еще более удобной. Вы можете увидеть несколько экземпляров на обложке этой инструкции. Внимательно изучите данное руководство, чтобы правильно использовать Ваш новый прибор и наслаждаться его преимуществами. Мы гарантируем, что он сделает Вашу жизнь намного легче благодаря легкости в использовании.

Удачи!

Оглавление

Предупреждения и Важная информация по безопасности 29
Описание изделия 31
Регуляторы 32
Перед первым использованием духового шкафа 34
Эксплуатация духового шкафа 35
Таблицы выпекания и жарения 40
Чистка и техническое обслуживание 42
Если что-то не работает 47
Технические данные 48
Указания для установщика 49
Инструкции по встраиванию 51
Гарантия/сервисная служба 52
Европейская гарантия 53

Руководство по использованию данных инструкций пользователя

Указания по безопасности

Пошаговые указания по эксплуатации

Советы и рекомендации

Данное изделие соответствует следующим **Директивам EEC**:

- **2006/95** (Директива по низкому напряжению);
- **89/336** (Д иректива по электромагнитной совместимости);
- **93/68** (Общая директива);
  с последующими модификациями.

Русский

⚠ Предупреждения и важная информация по безопасности

Храните данные инструкции пользователя всегда вместе с прибором. В случае передачи или продажи изделия третьим лицам, либо если Вы оставляете прибор дома при перемене места жительства, очень важно, чтобы новый пользователь имел доступ к инструкциям пользователя и к сопровождающей информации.
Данные предостережения приведены в интересах безопасности пользователей и проживающих с ними лиц. Поэтому перед подключением и (или) использованием прибора внимательно прочтите их.

Установка

- Установка должна выполняться квалифицированным лицом, в соответствии с действующими правилами и нормативами. Отдельные операции по установке описаны в инструкциях для установщика.
- Прибор должен устанавливаться и подключаться квалифицированным лицом, обладающим специальными знаниями, работающим в соответствии с директивами.
- В случае если в ходе установки требуются любые модификации источников энергии, они также должны выполняться квалифицированным электриком.

Эксплуатация

- Данный духовой шкаф предназначен для приготовления продуктов питания; ни в коем случае не используйте его в любых других целях.
- **При открывании дверцы д ухового шкафа, во время приготовления пищи или по его окончании, будьте осторожны с парами горячего воздуха, выходящими из д ухового шкафа.**
- Будьте очень осторожны при пользовании плитой. Сильное тепло, исходящее от нагревательных элементов, делает полки и другие части очень горячими.
- Если по каким-либо причинам для приготовления пищи в духовом шкафу вам необходимо использовать фольгу, никогда не допускайте ее непосредственного контакта с дном д ухового шкафа.
- При чистке духового шкафа действуйте с осторожностью: ни в коем случае не допускайте попадания брызг на жировой фильтр (если таковой имеется), на нагревательные элементы и на датчик термостата.
- Опасно вносить изменения любого рода в данный прибор или его характеристики.
- В процессе выпекания, жарения и приготовления пищи на гриле окошко духового шкафа и другие части прибора становятся горячими, поэтому не следует допускать приближения детей к прибору. Следите за тем, чтобы при подключении электрических

компонентов к розеткам, расположенным рядом с духовым шкафом, их провода не соприкасались с раскаленными кольцами или не могли зацепиться за дверцу духового шкафа.

- Для того чтобы вынуть жаропрочные тарелки или сковородки, всегда надевайте специальные перчатки.
- Регулярная чистка предохранит материал поверхности от порчи.
- Перед тем как чистить духовой шкаф, отключите питание или отсоедините сетевой штепсель.
- Если Вы не собираетесь пользоваться духовым шкафом, убедитесь, что духовой шкаф находится в положении " ВЫКЛ. " .
- Данный духовой шкаф изготовлен в виде отдельного прибора или в комбинации с электрической варочной панелью, в зависимости от модели, для однофазного подключения к источнику питания напряжением 230 В.
- Данный прибор нельзя чистить струйным пароочистителем или пароочистителем с сухим паром.
- Не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические скребки. Ими можно поцарапать стекло дверцы духового шкафа, в результате чего стекло может лопнуть.

Безопасность детей

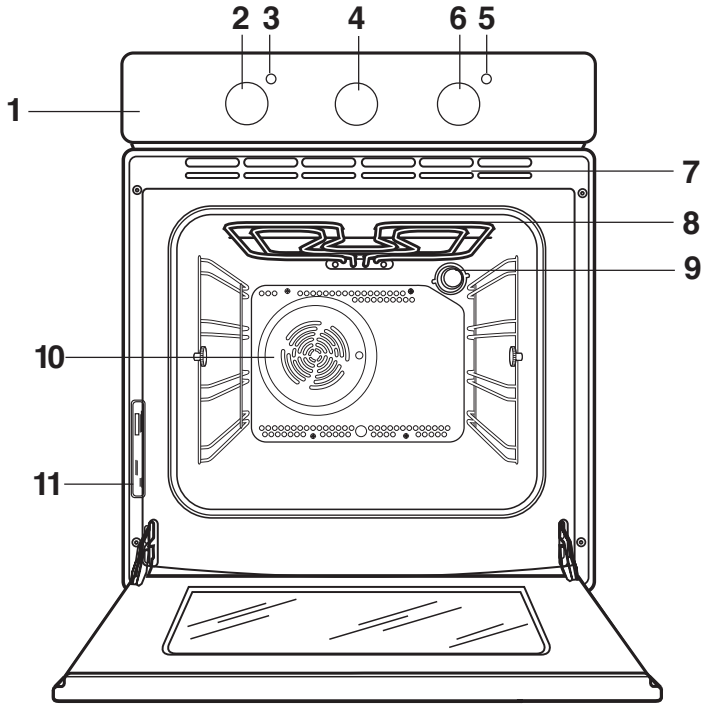
- Данный прибор предназначен для использования взрослыми. Позволять детям пользоваться или играть им - опасно.
- Не позволяйте детям приближаться, когда д уховой шкаф работает. К тому же, после выключения духовой шкаф еще долго остается горячим.
- Данное изделие не предназначено для эксплуатации детьми и другими лицами, которые по своим физическим, сенсорным или ментальным способностям, вследствие недостатка опыта или знаний не могут безопасно эксплуатировать изделие без присмотра отвечающего за их безопасность лица или получения от него соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать устройство.

Обслуживание клиентов

- В случае необходимости проверки и (или) ремонта, данные работы должны выполняться департаментом обслуживания изготовителя или авторизованной изготовителем сервисной службой; при этом должны использоваться только оригинальные запчасти.
- В случае неполадок или повреждений не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно. Ремонт, выполненный необученным лицом, может привести к повреждениям или травмам.

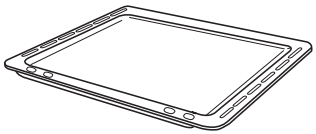
Символ на самом изделии или его упаковке указывает на то, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Поэтому оно должно быть передано в пункт сбора для переработки электрического и электронного оборудования. Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы поможете защите окружающей среды и здоровья человека. Неправильная утилизация наносит вред окружающей среде и здоровью. За более подробной информацией о правилах утилизации и переработки данного изделия обращайтесь в местные органы власти, в службу по утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели данное изделие.

Описание изделия

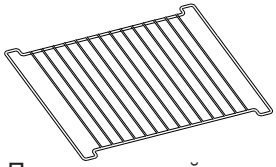


1 . Панель управления
2. Ручка термостата духового шкафа
3. Индикаторная лампочка термостата
4. Программатор времени окончания приготовления
5. Индикаторная лампочка включения
6. Ручка выбора режима духового шкафа
7. Вентиляционные отверстия для вентилятора охлаждения
8. Гриль
9. Лампочка освещения духового шкафа
10. Конвекционный вентилятор
11. Табличка с техническими данными

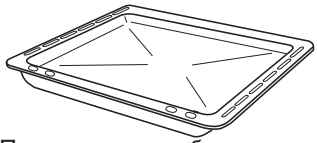
Принадлежности духового шкафа



Поддон для кексов



Полка с защитой от опрокидывания

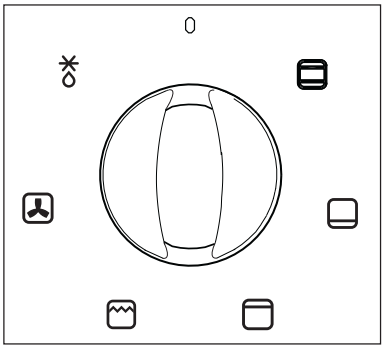


Противень для сбора жира

Сменные телескопические направляющие

Регуляторы

Ручка выбора режима духового шкафа



0 Духовой шкаф выключен

Размораживание - Этот режим предназначен для размораживания замороженных продуктов

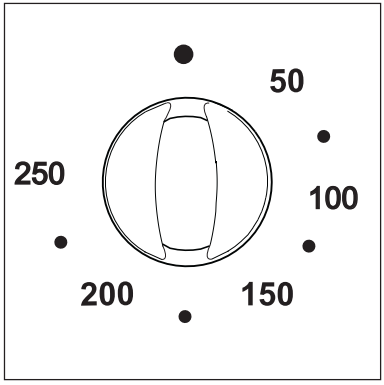
Режим конвекции - Этот режим позволит Вам одновременно готовить продукты на разных уровнях без взаимопроникновения запахов.

Гриль - В этом режиме нагревательный элемент гриля включается полностью

Верхний нагревательный элемент - Тепло поступает только сверху духового шкафа

Нижний нагревательный элемент - Тепло поступает только снизу духового шкафа

Традиционный режим приготовления - Тепло поступает как от верхнего, так и от нижнего нагревательных элементов, обеспечивая равномерный нагрев внутреннего пространства духового шкафа



Индикаторная лампочка включения

Индикатор включения загорается при повороте в какое-либо рабочее положение ручки выбора режима духового шкафа.

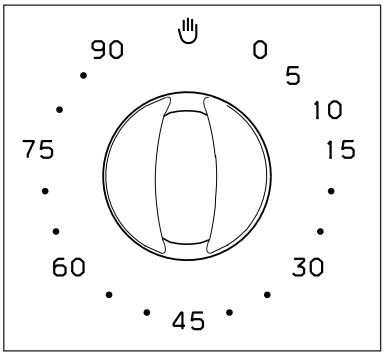
Ручка выбора температуры (ручка термостата)

Поворачивая ручку выбора температуры против часовой стрелки, Вы можете выбрать температуру приготовления в пределах от 50°C до 250°C.

Индикаторная лампочка термостата

Индикаторная лампочка включается после выбора температуры приготовления поворотом ручки термостата. Она будет гореть до тех пор, пока заданная температура не будет достигнута. Затем она будет гаснуть и загораться, указывая на поддержание заданной температуры.

Программатор времени окончания приготовления продукта



С помощью этого устройства Вы можете задать автоматическое выключение духового шкафа по истечении заданного времени приготовления. В этот момент будет подан звуковой сигнал. Продолжительность приготовления продукта можно устанавливать в пределах 90 минут.
Поместите продукты в духовой шкаф и переведите ручку выбора режима духового шкафа и ручку термостата на нужные значения. Поверните ручку таймера до максимального значения времени (“90”), затем, поворачивая в обратную сторону, задайте нужное время приготовления. По истечении времени приготовления будет подан звуковой сигнал, и духовой шкаф автоматически выключится.

Поверните ручку таймера на ✋ для выбора ручного режима работы духового шкафа.

Предохранительный термостат

Во избежание опасного перегрева (вследствие некорректного использования или неисправности компонентов), духовой шкаф оснащен предохранительным термостатом, который прерывает подачу энергии. При снижении температуры духовой шкаф снова включается автоматически.

Если пусковая схема термостата сработала из-за неправильной эксплуатации прибора, достаточно исправить ошибку, после того как духовой шкаф остынет; если же термостат срабатывает из-за неисправности компонента, пожалуйста, обратитесь в Сервисный центр.

Вентилятор охлаждения

Духовой шкаф оборудован охлаждающим вентилятором, предназначенным для того, чтобы охлаждать фронтальную панель, ручки и рукоятку дверцы духового шкафа. При включении духового шкафа данный вентилятор включается автоматически. Теплый воздух удаляется наружу через отверстие, расположенное рядом с ручкой дверцы духового шкафа. Когда после окончания приготовления пищи ручки управления духовым шкафом переводятся в положение ВЫКЛ., вентилятор выключается **0**.

Перед первым использованием духового шкафа

Перед тем, как приступать к эксплуатации духового шкафа, удалите **все элементы упаковки,** находящиеся как изнутри, так и снаружи.

Перед первым использованием духового шкафа необходимо прокалить его без пищи.

В это время может появиться специфический запах. Это совершенно нормальное явление. Оно вызвано сгоранием остатков производственных материалов.

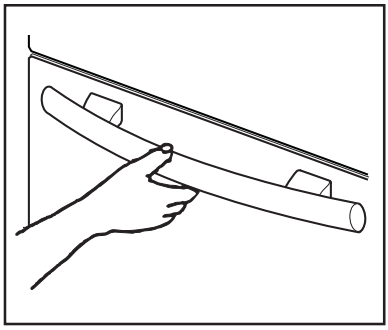
Обеспечьте надлежащую вентиляцию помещения.

1. Переведите переключатель режимов духового шкафа на режим традиционного приготовления .
2. Установите ручку управления термостата на 250°.
3. Откройте окно для обеспечения вентиляции кухни.
4. Дайте духовому шкафу поработать вхолостую в течение примерно 45 минут.

Данную процедуру нужно повторить с функцией “полный гриль” в течение примерно 5-10 минут.

После этого дайте духовому шкафу остыть. Затем смочите мягкую тряпочку теплой водой с мягким моющим средством и протрите полость духового шкафа.

Перед первым использованием также тщательно вымойте принадлежности, прилагаемые к духовому шкафу в комплекте.



Для того чтобы открыть дверцу духового шкафа, всегда беритесь за центральную часть ручки.

Эксплуатация духового шкафа

Духовой шкаф оборудован эксклюзивной системой, обеспечивающей естественную циркуляцию воздуха и постоянную рециркуляцию пара.

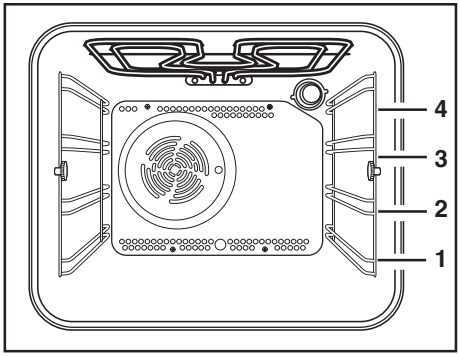
Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Более того, при этом сводятся к минимуму время приготовления и потребление энергии. Во время приготовления образуется пар, который выходит наружу при открытии дверцы духового шкафа. Это совершенно нормальное явление.

Тем не менее, всегда держитесь на расстоянии от духового шкафа при открытии его дверцы во время приготовления пищи или по его окончании, чтобы дать возможность выйти избыткам пара или тепла.

Внимание! - Не кладите никакие предметы или посуду на дно духового шкафа и не накрывайте его алюминиевой фольгой во время приготовления, так как это может привести к повреждению эмалированных поверхностей и порче приготавливаемых продуктов вследствие концентрации тепла. Всегда устанавливайте сковороды, жаропрочные блюда и кладите алюминиевую фольгу на решетки духового шкафа. Когда пища нагревается, образуется пар, как в чайнике. При соприкосновении пара со стеклом дверцы духового шкафа, пар конденсируется и создает водяные капли.

Для уменьшения конденсации всегда предварительно прогревайте пустой духовой шкаф в течение 10 минут.

Мы рекомендуем вытирать водяные капли после каждого приготовления пищи.



Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа. Держитесь в стороне при открывании откидывающейся дверцы духового шкафа. **Не** давайте ей упасть - придерживайте ее рукой за ручку до тех пор, пока она полностью не откроется.

Духовой шкаф имеет четыре уровня установки решеток; одна решетка входит в комплект поставки. Положения уровней решеток отсчитываются снизу, как показано на рисунке.
Необходимо, чтобы решетка была установлена правильно, так, как показано на рисунке.
Не ставьте посуду непосредственно на дно духового шкафа.

Режим конвекции

- Тепло передается приготавливаемым продуктам посредством горячего воздуха, циркуляция которого в духовом шкафу обеспечивается вентилятором, расположенным у его задней стенки.
- При этом тепло быстро и равномерно распределяется по всей камере духового шкафа, что

позволяет однов ременно готовить несколько разных блюд на различных уровнях. Конвекционный нагрев обеспечивает быстрое устранение влаги и создает достаточно сухой воздух в камере духового шкафа, что препятствует смешению запахов и вкусов различных блюд.

- Благодаря этой возможности приготовления сразу на нескольких уровнях Вы можете готовить одновременно до трех разл ичных блюд, например, бисквиты или маленькие пиццы на трех противнях, предназначенных для немедленного употребления в пищу или для последующего глубокого замораживания.
- Естественно, приготовление можно вести и лишь на одном уровне. В этом случае для удобства наблюдения за ходом приготовления рекомендуется располагать блюдо на нижних уровнях.
- Кроме того, духовой шкаф прекрасно подходит для стерилизации презервов, домашнего -приготовления варений, а также для сушки грибов и фруктов.

Приготовление на гриле

- Большую часть продуктов следует помещать на решетку, установленную на противне гриля, чтобы позволить максимальную циркуляцию воздуха и обеспечить стекание жира и соков. Такие продукты, как рыбу, печень и почки, можно при желании класть непосредственно на противень для гриля.
- Перед приготовлением на гриле продукты следует тщательно высушить для уменьшения брызг. Постное мясо и рыбу следует полить небольшим количеством растительного или расплавленного сливочного масла, чтобы обеспечить наличие в них влаги во время приготовления.
- При приготовлении мяса на гриле такие гарниры, как помидоры и грибы, следует класть под решетку
- При приготовлении тостов мы рекомендуем использовать верхний уровень.
- Во время приготовления куски следует переворачивать в соответствии с рецептом.

Только верхний нагревательный элемент духового шкафа

Этот режим рекомендуется для доведения до готовности таких блюд, как лазанья, картофельная запеканка, цветная капуста в сырном соусе и т.д.

Только нижний нагревательный элемент духового шкафа

Этот режим особенно целесообразен при выпечке кондитерских изделий, не требующих подрумянивания. Его можно также использовать для доведения до готовности открытых пирогов для того, чтобы их нижняя часть хорошо пропеклась.

Индикаторная лампочка термостата будет гореть до тех пор, пока не будет достигнута нужная температура. Затем она будет гаснуть и загораться, указывая на поддержание заданной температуры.

Традиционный режим приготовления

- Средний уровень обеспечивает наилучшее распределение тепла. Для увеличения пропекания низа установите решетку на более низкий уровень. Для увеличения пропекания верха установите решетку на более высокий уровень.

- Степень подрумянивания низа продукта зависит от материала и покрытия противней. Эмалированная, темная и имеющая антипригарное покрытие посуда увеличивает степень пропекания низа продуктов, в то время, как блестящая алюминиевая или полированная посуда уменьшает ее, поскольку отражает тепло.
- Всегда устанавливайте посуду по центру решеток для обеспечения равномерного пропекания/ прожаривания продуктов.
- Устанавливайте посуду на противни соответствующего размера, во избежание попадания продуктов на дно духового шкафа и облегчения его чистки.
- **Не** устанавливайте тарелки, формы для выпечки или противни непосредственно на дно духового шкафа, поскольку оно сильно нагревается и посуда может быть повреждена. При использовании данного режима нагревание осуществляется одновременно верхним и нижним нагревательными элементами. Это позволяет Вам готовить на одном уровне; данный режим особо целесообразен для приготовления блюд, для которых требуется подрумянивание нижней корочки, например, открытых пирогов.

С помощью традиционного режима можно также готовить блюда, для которых требуется подрумянивание верхней корочки, например, запеканку, лазанью, мясо в горшочках.

Использование традиционного режима приготовления

1. Установите ручку выбора режима духового шкафа в положение, соответствующее данному режиму приготовления .
2. Установите ручку термостата на нужную температуру.

Размораживание

Вентилятор духового шкафа работает без нагрева, при этом в духовом шкафу поддерживается комнатная температура.

Удостоверьтесь, что регулятор термостата находится в положении “Выкл”.

Советы и рекомендации

- Средний уровень обеспечивает наилучшее распределение тепла. Для увеличения пропекания низа установите решетку на более низкий уровень. Для увеличения пропекания верха установите решетку на более высокий уровень.
- Степень подрумянивания низа продукта зависит от материала и покрытия противней. Эмалированная, темная и имеющая антипригарное покрытие посуда увеличивает степень пропекания низа продуктов, в то время, как блестящая алюминиевая или полированная посуда уменьшает ее, поскольку отражает тепло.
- Всегда устанавливайте посуду по центру решеток для обеспечения равномерного пропекания/ прожаривания продуктов.
- Устанавливайте посуду на противни соответствующего размера, во избежание попадания продуктов на дно духового шкафа и облегчения его чистки.
- **Не** устанавливайте тарелки, формы для выпечки или противни непосредственно на дно духового шкафа, поскольку оно сильно нагревается и посуда может быть повреждена.

При выпекании:
Кексы и мучные кондитерские изделия обычно требуют средней температуры (150°C-200°C), поэтому необходимо предварительно прогреть духовой шкаф в течение примерно 10 минут.
Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени выпекания.
Печенье из песочного теста выпекается в съемных формах или на противне в течение 2/3 от общего времени приготовления, а затем накладывается верхний слой, перед тем как заканчивать выпекание. Дальнейшее время выпекания зависит от вида и количества верхнего слоя или начинки. Пористое тесто должно с трудом отделяться от ложки. Время выпекания может быть увеличено (хотя и необязательно) при избыточном количестве жидкости.
Если в то же самое время в д уховой шкаф вставляется несколько противней с пирогами или бисквитами, то между ними нужно оставить свободным один уровень.
Если в то же самое время в д уховой шкаф вставляется два противня с пирогами или бисквитами, то их нужно поменять местами и повернуть другой стороной примерно через 2/3 от общего времени приготовления.
При жарении:
Не жарьте куски весом менее 1 кг. Куски меньшего размера при жарении могут высохнуть. Темное мясо, которое должно хорошо прожариться снаружи, но остаться умеренно прожаренным или с кровью внутри, должно жариться при повышенной температуре (200°C-250°C). Белое мясо, птица и рыба, наоборот, требуют более низкой температуры (150°C-175°C). Ингредиенты для соусов или подливок следует сразу же добавлять в сковороду только в том случае, если время его приготовления невелико. В противном случае, их следует добавить за полчаса до окончания жарки.
Для того чтобы проверить, приготовилось ли мясо, Вы можете воспользоваться ложкой: если мясо не продавливается, нужно продолжить процесс приготовления. Ростбифы и филе, которые должны оставаться внутри розовыми, нужно жарить при более высокой температуре за меньшее время.
Если мясо готовится прямо на решетке духового шкафа, поставьте уровнем ниже сковородку, чтобы на нее стекал сок.
Оставьте мясо после окончания приготовления хотя бы на 15 минут, чтобы оно осталось сочным.
Для уменьшения образования дыма в духовом шкафу рекомендуется налить в сковороду немного воды. Для того чтобы предотвратить образование конденсата, добавьте воду несколько раз. Блюда могут сохраняться в духовом шкафу на минимальной температуре, чтобы быть поданными к столу в теплом виде.

Осторожно!
Не выкладывайте духовой шкаф алюминиевой фольгой и не ставьте сковороды или противни на дно, так как в противном случае эмаль духового шкафа повредится вследствие образования тепла.

Время приготовления

Время приготовления варьируется в зависимости от состава, ингредиентов и количества жидкости в каждом отдельном блюде.
Обращайте внимание на настройки, используемые при первых экспериментах по приготовлению пищи, чтобы извлечь опыт для приготовления те же блюд в последующем.
Основываясь на собственном опыте, Вы сможете менять приведенные в таблицах значения.

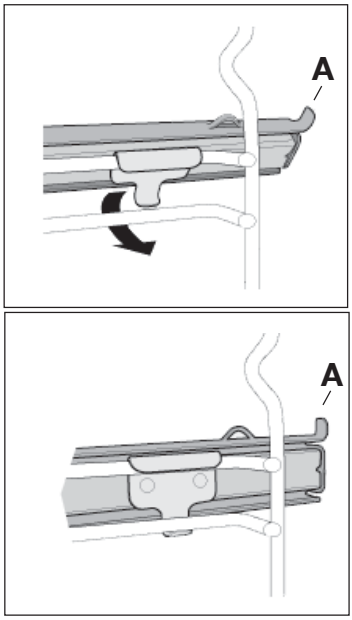
Сменные телескопические направляющие

Установите телескопическую направляющую со стопорами на выбранный уровень как показано на рисунке рядом.

Стопоры на концах направляющей должны быть обращены вверх.

Убедитесь, что обе телескопические направляющие установлены параллельно и на одинаковом уровне.

Телескопические направляющие можно приобрести отдельно.



A - Стопор **Рис**. 1

Каждый уровень может быть оборудован телескопическими направляющими для обеспечения большего удобства при установке или вынимании решеток.

- Полностью выдвиньте правый и левый телескопические держатели решеток как показано на рисунке.
- Установите решетку гриля или противень на телескопические держатели, затем осторожно задвиньте их внутрь камеры духового шкафа (см. рисунок).

Не пытайтесь закрывать дверцу духового шкафа, если телескопические держатели решеток не полностью задвинуты внутрь камеры духового шкафа. Это может привести к повреждению эмали и стекла дверцы.

Телескопические держатели решеток и другие принадлежности сильно нагреваются; используйте кухонные рукавицы-прихватки или другие подобные приспособления.

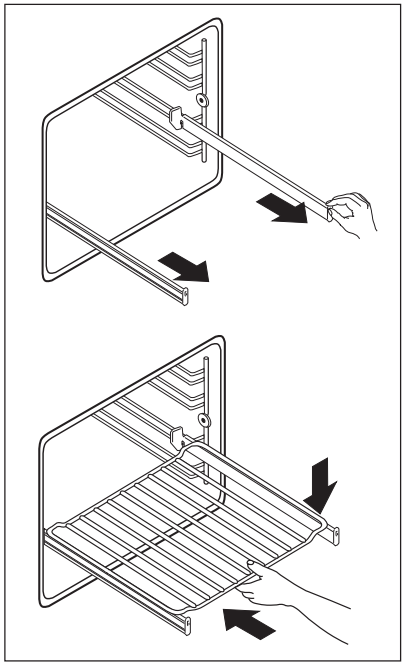


Таблица выпекания и жарения

Традиционный режим приготовления

Время приготовления не включает в себя время предварительного прогрева. Пустой духовой шкаф всегда предварительно разогревайте в течение 10 минут.

Вид блюда	Традиционный режим приготовления		Приготовление в режиме конвекции		Время приготовления в минутах	Примечания
	4 3 2 1	темп. °C	4 3 2 1	темп. °C		
ПИРОГИ						
Взбитые блюда	2	170	2 (1 и 3)*	160	45-60	В форме для выпечки
Тесто для песочного печенья	2	170	2 (1 и 3)*	160	20-30	В форме для выпечки
Сырный пирог	1	175	2	165	60-80	В форме для выпечки
Яблочный пирог	1	170	2 лев+прав.	160	90-120	В форме для выпечки
Штрудель	2	180	2	160	60-80	На противне
Торт с джемом	2	190	2(1 и 3)*	180	40-45	В форме для выпечки
Фруктовый пирог	2	170	2	150	60-70	В форме для выпечки
Бисквит	1	170	2(1 и 3)*	165	30-40	В форме для выпечки
Рождественский пирог	1	150	2	150	120-150	В форме для выпечки
Кекс с изюмом	1	175	2	160	50-60	В форме для хлеба
Небольшие пирожные	3	170	2	160	20-35	На противне
Бисквиты	2	160	2(1 и 3)*	150	20-30	На противне
Меренга	2	135	2(1 и 3)*	150	60-90	На противне
Сдобные булочки	2	200	2	190	12~20	На противне
Пироги: Заварные пирожные	2 или 3	210	2(1 и 3)*	170	25-35	На противне
Закрытые пироги	2	180	2	170	45-70	В форме для выпечки
ХЛЕБ И ПИЦЦА						
Белый хлеб	1	195	2	185	60-70	
Ржаной хлеб	1	190	1	180	30-45	В форме для хлеба
Булочки	2	200	2(1 и 3)*	175	25-40	На противне
Пицца	2	200	2	200	20-30	На противне
ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ С НАЧИНКОЙ						
Пирог с пастой	2	200	2 (1 и 3)*	175	40-50	В форме
Пирог с овощами	2	200	2 (1 и 3)*	175	45-60	В форме
Пирог с начинкой	1	210	1	190	30-40	В форме
Лазанья	2	200	2	200	25-35	В форме
Канеллони	2	200	2	200	25-35	В форме
МЯСО						
Говядина	2	190	2	175	50-70	На решетке
Свинина	2	180	2	175	100-130	На решетке
Телятина	2	190	2	175	90-120	На решетке
Английский ростбиф						
слабо прожаренный	2	210	2	200	50-60	На решетке
умеренно прожаренный	2	210	2	200	60-70	На решетке
хорошо прожаренный	2	210	2	200	70-80	На решетке
Свиная лопатка	2	180	2	170	120-150	С корочкой
Свиная рулька	2	180	2	160	100-120	2 куска
Ягненок	2	190	2	175	110-130	Нога
Курица	2	190	2	200	70-85	Целиком
Индейка	2	180	2	160	210-240	Целиком
Утка	2	175	2	220	120-150	Целиком
Гусь	2	175	1	160	150-200	Целиком
Кролик	2	190	2	175	60-80	Порезанный на кусочки
Заяц	2	190	2	175	150-200	Порезанный на кусочки
Фазан	2	190	2	175	90-120	Целиком
Формованный фарш	2	180	2	170	всего 150	в форме для хлеба
РЫБА						
Форель/Морской окунь	2	190	2(1 и 3)*	175	40-55	3-4 рыбы
Тунец/Семга	2	190	2(1 и 3)*	175	35-60	4-6 кусочков филе

(*) Если Вы одновременно готовите несколько блюд, мы рекомендуем размещать их на уровнях, указанных в скобках.

Приготовление на гриле

Время приготовления не включает в себя предварительный разогрев. Пустой духовой шкаф всегда предварительно разогревайте в течение 10 минут.

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле		Время приготовления в минутах	
	штук	например.		темп. °C	1-я сторона	2-я сторона
Кусочки филе	4	800	3	250	12~15	12~14
Бифштексы	4	600	3	250	10~12	6~8
Колбаски	8	/	3	250	12~15	10~12
Свиная отбивная	4	600	3	250	12~16	12~14
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	3	250	30~35	25~30
Кебаб	4	/	3	250	10~15	10~12
Курица (грудка)	4	400	3	250	12~15	12~14
Гамбургер* *Предварительный нагрев 5'00''	6	600	2	250	20-30	
Рыба (филе)	4	400	3	250	12~14	10~12
Сандвичи	4~6	/	3	250	5~7	/
Тосты	4~6	/	3	250	2~4	2~3

Значения температуры являются ориентировочными. Может потребоваться адаптировать значения температуры к Вашим личным требованиям.

Чистка и техническое обслуживание

Всякий раз перед чисткой выключайте духовой шкаф и дайте ему остыть.

Данный прибор нельзя чистить струйным пароочистителем или пароочистителем с сухим паром.

Внимание: Перед выполнением любой операции следует отключить прибор от сети электропитани.

Для обеспечения продолжительного срока службы Вашего прибора необходимо регулярно выполнять следующие операции по чистке:

- Выполняйте только при остывшем духовом шкафу.
- Мойте эмалированные части мыльной водой.
- Не применяйте абразивные чистящие средства.
- Протрите части из нержавеющей стали и стекла мягкой тряпочкой.
- При наличии стойких пятен используйте имеющиеся в продаже специальные средства для нержавеющей стали или теплый уксус.

Эмаль духового шкафа чрезвычайно прочная и герметичная. Под воздействием горячих фруктовых кислот (от лимона, изюма и подобных продуктов) на эмалированной поверхности могут оставаться постоянные тусклые шероховатые пятна. Однако подобные пятна на блестящей отполированной поверхности эмали не влияют на работу духового шкафа. Тщательно очищайте шкаф после каждого приготовления пищи. Это самый простой способ быстро отчистить грязь. Это предотвращает пригорание остатков пищи.

Средства для чистки

Перед использованием любых средств для чистки Вашего духового шкафа убедитесь в их пригодности для этой цели и в том, что их применение рекомендовано изготовителем.

Средства, содержащие отбеливатели, НЕ должны использоваться, так как они могут привести к потускнению поверхностей духового шкафа. Следует также воздерживаться от использования жестких абразивных чистящих средств.

Чистка духового шкафа снаружи

Регулярно протирайте панель управления, дверцу духового шкафа и прокладку дверцы мягкой тряпкой, смоченной (и после этого хорошо отжатой) в теплой воде с добавлением небольшого количества жидкого моющего средства.

Во избежание повреждения или ослабления прочности стеклянных панелей дверцы избегайте применения следующих материалов:

- Бытовых моющих средств и отбеливателей
- Губок с пропиткой, не подходящих для использования со сковородами с антипригарным покрытием
- Металлических губок
- Химических средств и аэрозолей
- Средств для удаления ржавчины
- Средств для очистки ванн и раковин

Мойте стекло изнутри и снаружи дверцы теплой водой с мылом. В случае сильного загрязнения внутреннего стекла дверцы рекомендуется применять специальные моющие средства для чистки духовых шкафов. Не используйте шпатели для удаления остатков пищи.

НЕ приступайте к чистке дверцы до тех пор, пока стеклянные панели не остынут. При несоблюдении этого требования стеклянная панель может лопнуть.

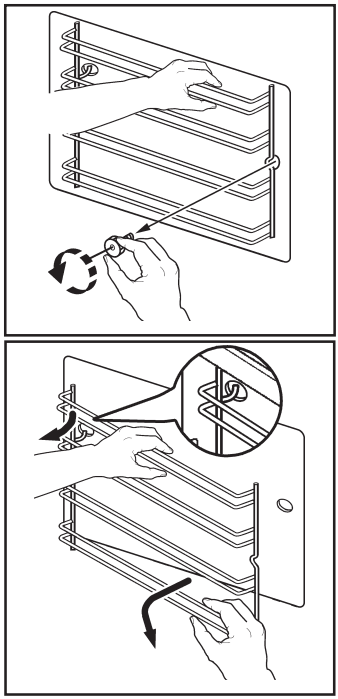
Можно снимать только телескопические направляющие, разблокировав детали, как показано на рисунке 40.

Если на стеклянной панели появятся трещины или глубокие царапины, это означает уменьшение прочности стекла; в этом случае его следует заменить, в противном случае стекло может лопнуть. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Камера духового шкафа

Эмалированное дно духового шкафа лучше всего чистить, пока он еще не остыл.

Протирайте камеру духового шкафа мягкой тряпкой, смоченной в теплом мыльном растворе, после каждого приготовления пищи. Однако, периодически потребуется выполнять более полную и глубокую чистку, используя для этого специальное средство для чистки духового шкафа.

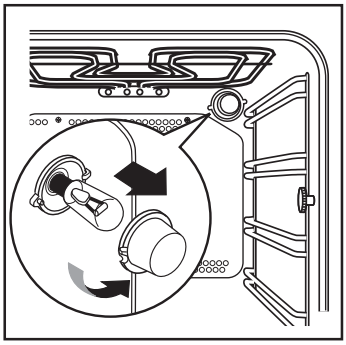


Не пытайтесь вытаскивать телескопические направляющие до тех пор, пока духовка не остынет полностью.

Не вытаскивайте телескопические направляющие до самого конца, чтобы не удалить их с боковых скользящих салазок.

Вы можете пораниться из-за острых краев.

Решетки и держатели решеток

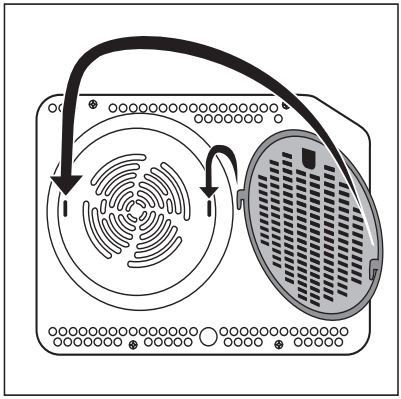


Для чистки решеток духового шкафа обильно промойте их теплой водой с мылом; устраните трудноудалимые загрязнения с помощью хорошо смоченной в мыльном растворе губки. Хорошо сполосните их и вытрите мягкой тряпкой.
Держатели решеток можно снять для большего удобства чистки.
Затем действуйте в соответствии с нижеприведенными указаниями:

1. снимите передний винт, придерживая держатель на месте другой рукой;
2. отцепите задний крюк и снимите держатель;
3. после окончания чистки установите держатели на место, выполнив вышеописанную процедуру в обратном порядке.

После установки держателей на место проверьте, чтобы все гайки были плотно затянуты.

Жироулавливающий фильтр



При приготовлении мяса на вентилятор следует установить жироулавливающий фильтр, вставив его в отверстия на задней панели. Это предотвратит накапливание жира на крыльчатке вентилятора. Для чистки уплотнения не используйте абразивные средства. Жироулавливающий фильтр можно мыть в посудомоечной машине.
По окончании приготовления и после того, как духовка остыла, снимите фильтр, отжав вверх его выступающий язычок.
После использования промойте фильтр теплой водой с мылом.
Устанавливайте жироулавливающий фильтр только при жарке мяса.

Замена лампочки освещения духового шкафа

Отключите духовой шкаф от электросети

В случае необходимости замены лампочки, следует использовать лампочку со следующими параметрами:

- Электрическая мощность: 15 Вт/ 25 Вт,
- Напряжение: 230 В (50 Гц),
- Устойчивость к температурам до 300°C,
- Тип цоколя: E14.

Эти лампочки можно приобрести в авторизованном сервисном центре.

Замена лампочки:

1. Убедитесь, что духовой шкаф отсоединен от сети электропитания.
2. Надавите и поверните против часовой стрелки стеклянный плафон.
3. Выньте неисправную лампочку и замените ее на новую.
4. Установите на место стеклянный плафон и подайте на духовой шкаф электропитание.

Чистка дверцы духового шкафа

Перед тем, как приступать к чистке дверцы духового шкафа, мы рекомендуем снять ее.

Затем действуйте в соответствии с нижеприведенными указаниями:

1. полностью откройте дверь духового шкафа;
2. Найдите две петли, с помощью которых она крепится к корпусу духового шкафа (Рис. A);
3. Разблокируйте и поверните маленькие рычажки, расположенные в обеих петлях (Рис. B);

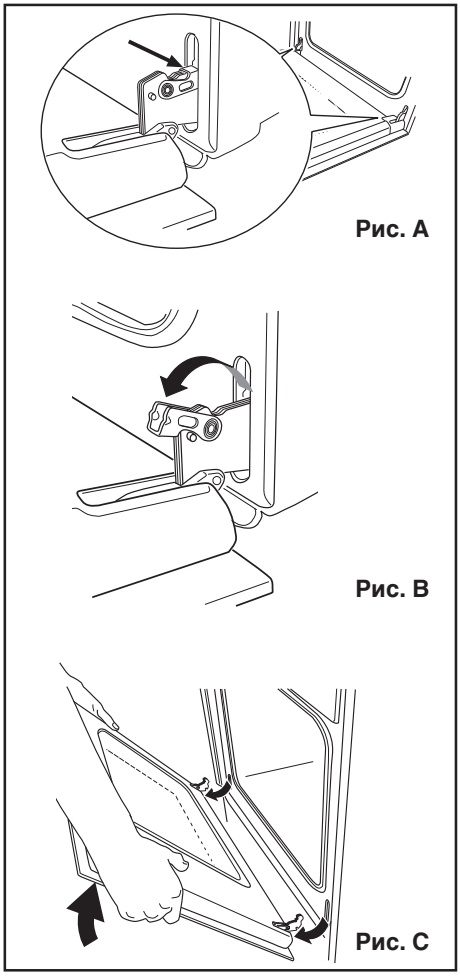


Рис. A

Рис. B

Рис. C

4. Возьмитесь за дверцу слева и справа и медленно поднимите ее в полузакрытое положение (Рис. C);
5. Осторожно выньте дверцу, потянув на себя (Рис. C);
6. Положите ее на устойчивую ровную поверхность;

Для чистки стекла дверцы используйте только мягкую ткань, смоченную в теплой воде. Никогда не используйте жесткие абразивные средства. После окончания чистки установите дверцу духового шкафа на место, выполнив вышеописанную процедуру в обратном порядке.

Приборы из нержавеющей стали или алюминия:

Мы рекомендуем чистить дверцу духового шкафа только с помощью влажной губки и после чистки протирать мягкой тряпкой.

Никогда не используйте стальные губки или кислотные или абразивные средства, т.к. они могут повредить поверхности духового шкафа. Выполняйте чистку панели управления духового шкафа с соблюдением аналогичных предосторожностей.

НЕ приступайте к чистке дверцы до тех пор, пока стеклянные панели не остынут. При несоблюдении этого требования стеклянная панель может лопнуть.

Если на стеклянной панели появятся трещины или глубокие царапины, это означает уменьшение прочности стекла; в этом случае его следует заменить, в противном случае стекло может лопнуть. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Если что-то не работает

Если прибор не функционирует должным образом, перед тем как обращаться в Сервисный центр компании Electrolux, пожалуйста, произведите следующие проверки:

НЕИСПРАВНОСТЬ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
■ Духовой шкаф не включается.	◆Проверьте, что выбраны как режим, так и температура приготовления *или же* ◆Проверьте, правильно ли подключен прибор в розетку и есть ли напряжение в сети.
■ Не загорается индикаторная лампочка термостата духового шкафа.	◆Выберите какую-либо температуру с помощью ручки термостата *или же* ◆Выберите какой-либо режим с помощью ручки выбора режима духового шкафа.
■ Не загорается лампочка освещения духового шкафа.	◆Выберите какую-либо температуру с помощью ручки термостата *или же* ◆ Проверьте лампочку и при необходимости замените ее (см. параграф “Чистка духового шкафа”)
■ Для приготовления продуктов требуется слишком много или слишком мало времени.	◆ Возможно следует подрегулировать температуру приготовления *или же* ◆Следуйте приведенным в данном руководстве рекомендациям, особенно из раздела “Практические советы”.
■ Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа.	◆По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более чем на 15-20 минут.

Технические данные

Мощность нагревательных элементов

Нижний нагревательный элемент	1000 Вт
Верхний нагревательный элемент	800 Вт
Оба элемента духового шкафа (Нижний + Верхний элементы)	1800 Вт
Полная мощность в режиме конвекции	2000 Вт
Гриль	1650 Вт
Конвекционный вентилятор	25 Вт
Лампочка освещения духового шкафа	25 Вт
Вентилятор охлаждения	25 Вт
Полная мощность	2075 Вт
Рабочее напряжение (50 Hz)	230 В

Размеры ниши

Высота при встраиванииподстолешницей	593 мм
при встраивании в колонну	580 мм
Ширина	560 мм
Глубина	550 мм

Духовой шкаф

Высота	335 мм
Ширина	395 мм
Глубина	400 мм
Емкость духового шкафа	53 л

Указания для установщика

Установка прибора и его подключение должны выполняться в соответствии с действующими нормативами. Любые требуемые работы должны выполняться при выключенном приборе. С прибором разрешается работать только аккредитованным инженерам. Изготовитель не несет никакой ответственности в случае несоблюдения каких-либо правил техники безопасности.

Подключение к электрической сети

Перед подключением к электрической сети, пожалуйста, убедитесь, что:

- Предохранитель и домашняя электропроводка в состоянии выдерживать макс. потребляемую прибором силовую нагрузку (см. таблицу технических данных).
- Домашняя электропроводка должна быть оснащена надлежащим заземлением, в соответствии с действующими нормативами.
- После установки прибора к розетке или к многополюсному выключателю должен обеспечиваться беспрепятственный доступ.

Данный прибор поставляется в комплекте с кабелем электропитания.

Его следует оборудовать вилкой, соответствующей нагрузке, указанной на паспортной табличке. Эту вилку следует включать в соответствующую сетевую розетку. При необходимости прямого подключения к сети между прибором и сетью установить многополюсный размыкатель с минимальным зазором между разомкнутыми контактами, равным 3 мм, соответствующий номинальной нагрузке и действующим нормативам. Желто-зеленый провод заземления не должен

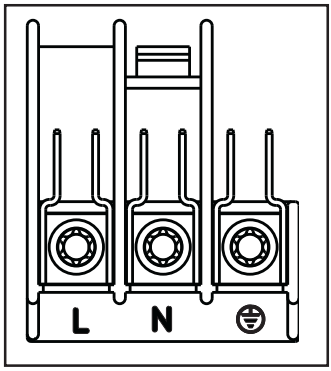
размыкаться этим выключателем, и его длина должна быть на 2-3 см больше, чем у других проводов.

Кабель сетевого питания и вилка, входящие в поставку, должны быть подключены к розетке с защитой от ударов током (230 В~, 50 Гц). Данная розетка должна устанавливаться в соответствии с действующими нормативами.

Подходящими являются следующие виды сетевых кабелей, с учетом необходимого поперечного сечения: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

В любом случае, соединительный кабель должен быть проложен так, чтобы ни в одной его точке температура не достигала 50°C (не превышала комнатную температуру).

После выполнения подключения проверьте работу нагревательных элементов в течение около 3 минут.



Клеммная коробка

Духовой шкаф оснащен легко доступной клеммной колодкой, предназначенной для подключения к однофазной сети электропитания напряжением 230 В.

L	-	клемма фазы
N	-	клемма нейтрали
⏚ или E	-	клемма заземления

Инструкции по встраиванию

Для обеспечения беспроблемного функционирования встроенного прибора кухонная мебель или ниша, в которую встраивается прибор, должны иметь подходящие размеры.
В соответствии с действующими нормативами, все части, обеспечивающие защиту от удара током, а также изолированные части должны быть прикреплены таким образом, чтобы их было нельзя открепить без использования инструментов.
Сюда также относится крепление всех торцевых стенок вначале или в конце линии встроенных изделий.
В любом случае, при встраивании прибора должна быть обеспечена защита от удара током.
Прибор можно расположить задней или боковой стенкой рядом с другими кухонными приборами, мебелью или стенами. Однако только другие приборы или мебель той же высоты, что и прибор, можно расположить рядом с другой стороной стенки.

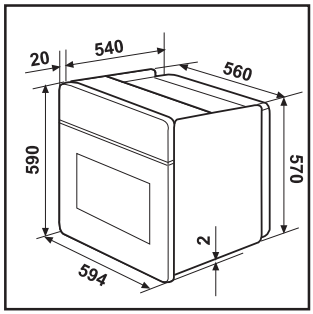


Рис. A

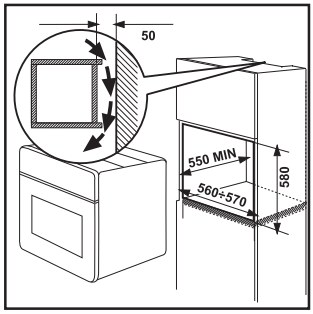


Рис. B

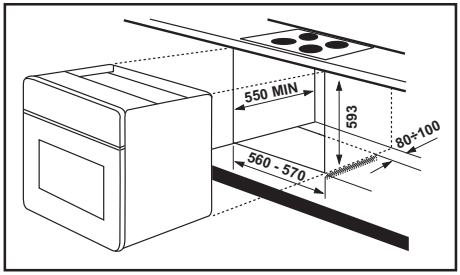


Рис. C

Размеры духового шкафа (Рис. A)

Инструкции по встраиванию

Для обеспечения беспроблемного функционирования встроенного прибора кухонная мебель или ниша, в которую встраивается прибор, должны иметь подходящие размеры (Рис. B-C).

Крепление прибора к мебели

- Откройте дверцу духового шкафа;
- прикрепите духовой шкаф к кухонной мебели, вставив четыре дистанционные распорки, входящие в еомплект поставки (Рис. D - A), точно совместив их с отверстиями в раме, и закрутив четыре шурупа (Рис. D - B).

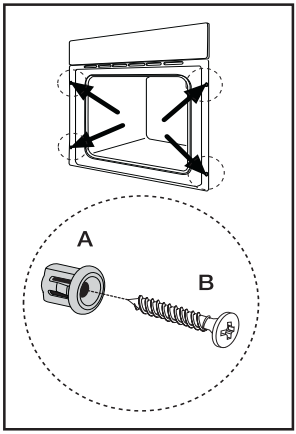


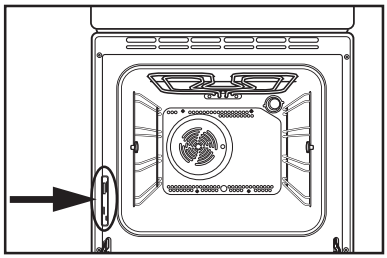
Рис. D

Гарантия/сервисная служба

Сервисное обслуживание и запасные части

В случае необходимости ремонта прибора, или если Вы хотите приобрести запасные части, обращайтесь в наш ближайший авторизованный сервисный центр (список сервисных центров прилагается). Если у вас возникли вопросы по использованию прибора или Вы хотите узнать о других приборах концерна ELECTROLUX, звоните на нашу информационную линию по телефону (495) 937 78 37 или (495) 956 29 17. Если после проведения проверок, описанных в разделе “Если что-то не работает”, прибор по-прежнему не работает должным образом, обратитесь в авторизованный сервисный центр, указав тип неисправности, модель **прибора (Mod.)**, продуктовый номер **(Prod No.)** и серийный номер **(Ser. No.)**, указанные в табличке с техническими данными. Эта табличка находится внутри духового шкафа с передней внешней стороны. Оригинальные запчасти, сертифицированные изготовителем прибора и снабженные данным символом, имеются только в наших сервисных центрах и в авторизованных магазинах по продаже запчастей.

Electrolux
Distriparts



Европейская гарантия

Данное устройство поддерживается гарантией Electrolux в каждой из стран, перечисленных на обороте этого руководства, в течение срока, указанного в гарантии на устройство или в ином определенном законом порядке. В случае Вашего перемещения из одной из этих стран в любую другую из нижеперечисленных стран, гарантия на устройство переместится вместе с Вами при условии соблюдения следующих требований:-

- Гарантия на устройство начинает действовать с даты, в которую Вы впервые приобрели это устройство, подтверждением которой будет служить предъявление действительного удостоверяющего покупку документа, выданного продавцом устройства.
- Гарантия на устройство действует в течение того же срока и в пределах того же объема работ и конструктивных частей, какие действуют в новой стране Вашего проживания применительно к данной конкретной модели или серии устройств.
- Гарантия на устройство является персональной для первоначального покупателя этого устройства и не может быть передана другому пользователю.
- Устройство установлено и используется в соответствии с инструкциями, изданными Electrolux, только в пределах домашнего хозяйства, т.е. не используется в коммерческих целях.
- Устройство установлено в соответствии со всеми применимыми нормативными документами, действующими в новой стране вашего проживания.

Положения настоящей Европейской Гарантии не нарушают никаких предоставленых Вам по закону прав.

www.electrolux.com		
	☎	
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabaşı caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

אחריות אירופית

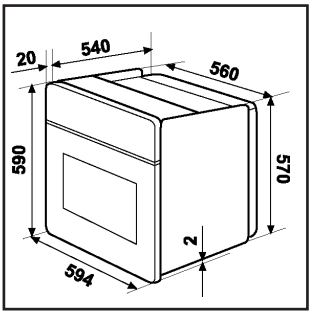
למכשיר זה ניתנת אחריות של חברת Electrolux בכל אחת מהארצות המצוינות ברשימה בצד האחורי של מדריך למשתמש זה, לתקופת הזמן המפורטת באחריות המצורפת למכשיר ואם לא, אזי לפי החוק. אם הינך עובר/ת לארץ אחרת מתוך הארצות הנמצאות ברשימה תעבור האחריות איתך, בכפוף להגבלות הבאות:

- האחריות על המכשיר מתחילה מיום רכישתו ויש להוכיח זאת על ידי המצאת מסמך רכישה תקף מופק על יד מוכר המכשיר.
- האחריות הינה לתקופה זהה ובאותו היקף עבור עבודה וחלפים כפי שקיים במדינה או במקום המגורים החדשים שלך עבור דגם מסוים זה או עבור קו המוצרים.
- כתב האחריות הינו אישי לרוכש המקורי של המכשיר ולא ניתן להעבירו למשתמש אחר.
- המכשיר מותקן ונמצא בשימוש בהתאם להוראות Electrolux והשימוש בו הוא ביתי בלבד, כלומר אינו נמצא בשימוש למטרות מסחריות.
- המכשיר מותקן בהתאם לכל התקנות הרלוונטיות התקפות במדינה החדשה או מקום המגורים החדש שלך.

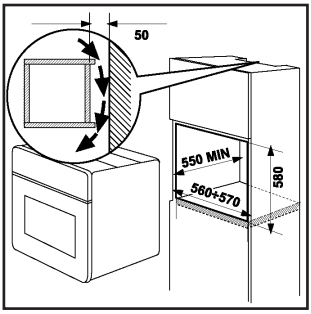
הוראות "אחריות אירופית" זאת אינן פוגעות באילו מהזכויות המוענקות לך על ידי החוק.

הוראות לשילוב בגומחה

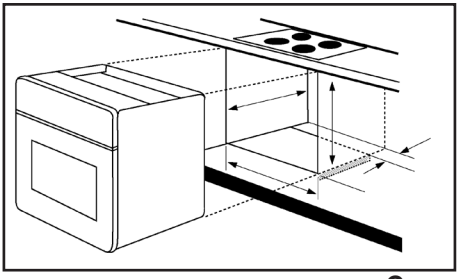
לפעולה תקינה של המכשיר המובנה, יחידת ארון המטבח לתוכה ייבנה המכשיר צריכה להיות בעלת מידות מתאימות.
בהתאם לתקינה שבתוקף, יש להדק היטב במקומם את כל אביזרי הבטיחות של החלקים החיים והמבודדים כאחד, באופן כזה שלא ניתן יהיה להסירם ללא כלים.
זה כולל גם קביעת כל קירות הקצה בתחילת קו יחידות מובנות או בסיומו.
בכל מקרה יש להבטיח את ההגנה מפני התחשמלות בעת התקנת המכשיר בגומחה.
ניתן להניח את המכשיר כאשר גבו או דופן צדדית שלו נמצאים נגד יחידות מטבח גבוהות יותר, מכשירים אחרים או קירות. אולם, נגד הדופן השניה של המכשיר ניתן למקם רק מכשירים אחרים באותו הגובה כמו מכשיר זה.



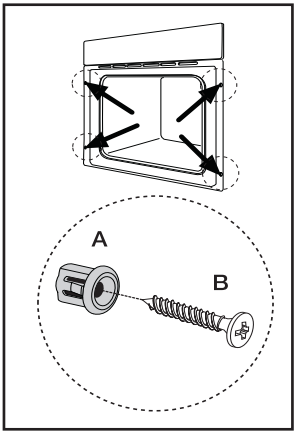
איור A



איור B



איור C



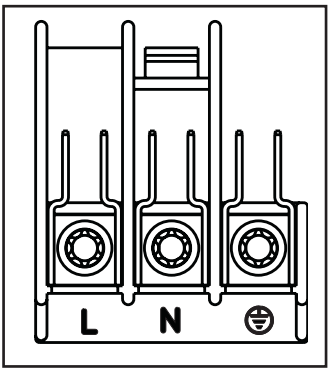
איור D

מידות התנור (איור A)
הוראות לשילוב בגומחה

לפעולה תקינה של המכשיר המובנה, יחידת ארון המטבח לתוכה ייבנה המכשיר צריכה להיות בעלת מידות מתאימות (איור B-C).

חיזוק המכשיר בתוך התא

- פתח/י את דלת התנור;
- חזק/י את התנור בתא על ידי הנחת ארבעת לוחיות הרווחים (איור D-A) המתאימים במדויק לתוך החורים במסגרת ולאחר מכן התאימו את ארבעת בורגי העץ (איור D-B) המסופקים.



את ההארקה. כבל ההארקה הצהוב-ירוק צריך להיות ארוך יותר ב- 2-3 ס"מ מכל יתר הכבלים.

את כבל החיבור יש בכל מקרה להכין כך שבשום נקודה הוא יגיע לטמפרטורה של 50°C (למעלה מטמפרטורת החדר).

לאחר ביצוע החיבור יש לבדוק את גופי החימום על ידי הפעלתם למשך כ- 3 דקות.

לוחית הדקים

התנור מצויד בלוחית הדקים נגישה המתוכננת לפעול עם אספקת חשמל חד-פאזי 230 V.

האות L - קטבים חיים

האות N - קטבים נייטראליים

או E - קטבים מוארקים

נתונים טכניים

דירוג גופי החימום

גוף חימום תחתון	1000 W
גוף חימום עליון	800 W
תנור מלא (עליון+תחתון)	1800 W
בישול עם מאוורר	2075 W
גריל	1650 W
מאוורר הסעת חום	25 W
תאורת התנור	25 W
מאוורר קירור	25 W
סה"כ הספק	2075 W
מתח פעולה (50 Hz)	230 V

מידות הגומחה

גובה מהקו העליון של הגומחה	593 מ"מ
גובה הפתח	580 מ"מ
רוחב	560 מ"מ
עומק	550 מ"מ

תנור

גובה	335 מ"מ
רוחב	395 מ"מ
עומק	400 מ"מ
קיבולת התנור	53 ל'

הוראות למתקין

התקנה וחיבור ייעשו אך ורק בהתאם לתקינה שבתוקף. כל הטיפולים ייעשו כאשר המכשיר מכובה. רק טכנאים מוסמכים מורשים לטפל במכשיר. היצרן מסיר מעצמו כל אחריות אם לא יישמרו הוראות הבטיחות.

חיבור לאספקת חשמל

לפני החיבור לאספקת החשמל, אנא וודא/י:

- הנתיך ומערכת החשמל הביתית צריכה להיות מתוכננת לעומס המירבי של המכשיר (ראה/י לוחית נתונים).
- מערכת החשמל הביתית תהיה מוארקת כהלכה בהתאם לתקינה שבתוקף.
- הגישה לשקע או למפסק הרב-קוטבי חייבת להיות נוחה לאחר התקנת המכשיר.

המכשיר מצויד בתקע. כבל אספקת החשמל והתקע כפי שהם מסופקים אמורים להתחבר לשקע להגנה בפני התחשמלות (230 V~, 50 Hz). את השקע להגנה בפני התחשמלות יש להתקין בהתאם להוראות התקינה .

הסוגים הבאים של כבלי חשמל מתאימים, תוך לקיחה בחשבון של חתך הדירוג: H07RN-F, H05RN-F, H05RR-F, H05VV-F H05 BB-F (T90), H05 V2V2-F.

אם המכשיר מחובר ללא תקע, או אם אין גישה לתקע, יש להתקין בין המכשיר לבין כבל אספקת החשמל מתג כיבוי רב-קוטבי (כגון נתיכים, מאמ"ת) עם מרווח מינימלי של 3 מ"מ בין המגעים. המפסק לא ינתק בשום נקודה

אם משהו לא תקין

אם מכשיר זה אינו פועל כהלכה, אנא בדוק/י תחילה את הנקודות הבאות לפני יצירת קשר עם מרכז השירות של Electrolux:

הבעיה	פתרון
■ לא ניתן להפעיל את התנור.	◆ וודא/י שנבחרה תוכנית בישול וגם טמפרטורה *או* ◆ בדוק/י אם המכשיר מחובר כהלכה ומתג החשמל או אספקת החשמל לתנור נמצאים במצב ON.
■ נורת הטמפרטורה לא נדלקת.	◆ בחר/י את הטמפרטורה באמצעות כפתור בקרת ווסת-חום *או* ◆ בחר/י את פונקציה באמצעות כפתור פונקציות התנור.
■ נורת התנור לא נדלקת.	◆ בחר/י את הטמפרטורה באמצעות כפתור בקרת ווסת-חום *או* ◆ בדוק/י את נורת התאורה והחלף/י אותה אם יש צורך (ראה/י "ניקוי התנור")
■ בישול המאכלים אורך זמן רב מדי או שהכנתם מהירה מדי.	◆ יש לכוון את הטמפרטורה *או* ◆ פעל/י לפי הייעוץ הכלול בהוראות אלה, במיוחד בסעיף "עצות מעשיות".
■ אדים ועיבוי נוצרים על המאכלים ובחלל התנור.	◆ בתום תהליך הבישול אל תניח/י את המאכלים בתוך התנור לפרק זמן שיעלה על 15-20 דקות.

ניקוי דלת התנור

אנחנו ממליצים להסיר את דלת התנור לפני ניקויה.

מלא אחר השלבים הבאים:

1. פתח/י את דלת התנור לגמרי;
2. אתר/י את הצירים המחברים את הדלת לתנור (איור A);
3. שחרר/י את נעילת התופסנים הממוקמים על שני הצירים (איור B);
4. אחוז/י בדלת משני צדיה, סובב/י אותה לאט לכוון התנור עד אשר היא סגורה למחצה (איור C);
5. משוך/י בעדינות את הדלת ממקומה (איור C);
6. הנח/י אותה על משטח יציב;

נקה/י את זכוכית דלת התנור במי סבון פושרים ומטלית רכה בלבד. אין להשתמש בחומרים גסים ושורטים. ברגע שפעולת הניקוי הושלמה, התאם/י מחדש את דלת התנור לפי אותו התהליך בסדר הפוך.

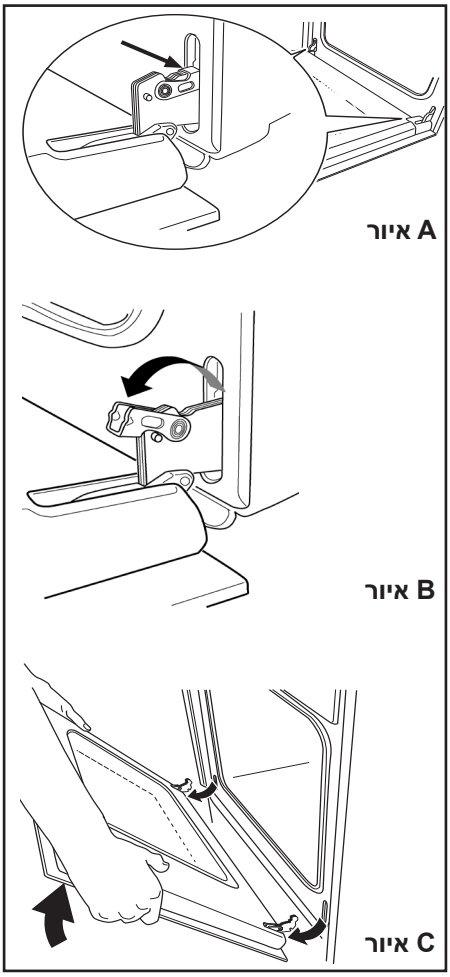
מכשירים מנירוסטה או מאלומיניום:

אנחנו ממליצים לנקות את דלת התנור באמצעות ספוג לח ולנגב אותה לאחר מכן עד ייבוש באמצעות מטלית רכה.

אין להשתמש בצמר פלדה, חומצות או חומרים שורטים כדי למנוע נזק לפני השטח של התנור. בעת ניקוי לוח הבקרה של התנור יש לנקוט באותם אמצעי הזהירות.

אין לנקות את דלת התנור בשעה שמשטחי הזכוכית עדיין חמים. אם מפרים אמצעי זהירות זה עלול משטח הזכוכית להתנפץ.

אם דלת התנור נסדקת או יש עליה שריטות עמוקות, הזכוכית תחלש ויש להחליפה על מנת למנוע התפוצצות אפשרית של המשטח. צור/י קשר עם מרכז השירות המקומי שישמח לתת ייעוץ נוסף.

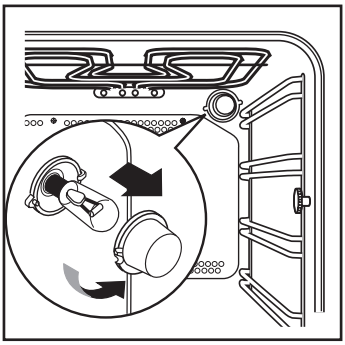


A איור

B איור

C איור

החלפת נורת התנור



נתק/י את המכשיר אם יש צורך להחליפה, נורת התנור צריכה לענות על הנתונים הבאים:

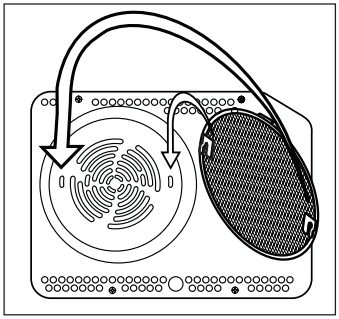
- הספק חשמלי: 15 W/25 W ,
- מתח חשמל: 230 V (50 Hz),
- עמיד בטמפרטורות של 300°C,
- סוג החיבור: E14.

נורות אלה ניתן להשיג במרכז השירות המקומי.

להחלפת הנורה התקולה:

1. וודא/י שהמכשיר אינו מחובר לאספקת חשמל.
2. תחב/י פנימה וסובב/י את כיסוי הזכוכית נגד כוון השעון.
3. הסר/י את הנורה התקולה והחלף/י באחת חדשה.
4. התאם/י מחדש את כיסוי הזכוכית וחבר/י שוב לאספקת החשמל.

מסנן השומנים



וודא/י שהמכשיר מנותק מאספקת החשמל לפני ביצוע פעולה זו.

בעת הצליה יש להרכיב את מסנן השומנים על מנת להקטין את זיהום גלגל המאוורר המותקן בדופן האחורית של התנור. עם סיום תהליך הצליה יש להסיר את מסנן השומנים כמתואר להלן ולנקותו ביסודיות.

לחץ/י על קפיץ המסנן בכוון מעלה והסר/י את המסנן.

חשוב! יש להוציא את המסנן בזמן האפיה.

חלל התנור

הדרך הטובה ביותר לניקוי תחתית חלל התנור המצופה אמאיל היא בעודו חמים.

נגב/י את התנור מסביב באמצעות מטלית רכה ספוגה במי סבון פושרים לאחר כל שימוש. מזמן לזמן יהיה צורך בניקוי יסודי יותר, באמצעות תכשיר ניקוי-תנורים של היצרן.

מדפי התנור ותומכות המדפים

על מנת לנקות את מדפי התנור, הטבל/י אותם במי סבון פושרים והסר/י כתמים עקשניים באמצעות כרית ניקוי ספוגה בסבון.
שטוף/י היטב ויבש/י בעזרת מטלית רכה.
תומכות המדפים ניתנים להסרה לצורך ניקוי בקלות.
מלא/י אחר השלבים הבאים:

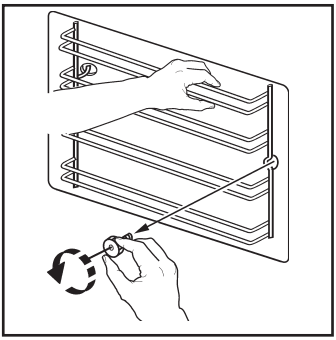
1. הסר/י את הבורג הקדמי בעודך אוחז/ת בתומכת המדף במקומה בידך השניה;
2. שחרר/י את הוו האחורי והסר/י את תומכת המדף;
3. ברגע שפעולת הניקוי הושלמה, התאם/י מחדש את תומכת המדף לפי אותו התהליך בסדר הפוך.

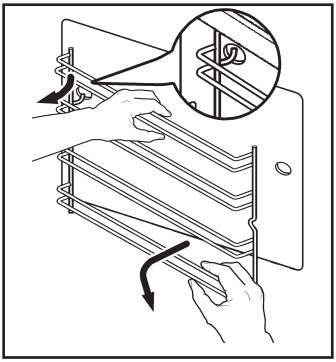
שים/י לב שאומי ההידוק מהודקים במקומם כאשר מחזירים את תומכת המדף.

ניתן להסיר את המסילות הטלסקופיות בלבד על ידי שחרור נעילת המעצורים כמתואר בעמוד 12.

אין לנקות את המסילות הטלסקופיות במדיח הכלים.

זהירות, אין לשמן את הגלגליות.





אין להסיר את המסילות הטלסקופיות עד אשר התנור התקרר.

אין למשוך החוצה את המסילות הטלסקופיות על מנת להסירן מהמתלים הצדיים.
קצוות חדים עלולים לגרום לפציעות.

ניקוי ותחזוקה

לפני הניקוי יש לכבות את התנור ולהניח לו להתקרר.

אין לנקות את המכשיר עם מכשיר ניקוי בקיטור או במכשיר ניקוי בסילון אדים.

חשוב: לפני ביצוע כל פעולת ניקוי יש לנתק את המכשיר מאספקת החשמל.
על מנת להבטיח למכשיר אורך חיים יש לבצע את פעולות הניקוי הבאות בקביעות:

- יש לבצע רק בתנאי שהתנור התקרר.
- נקה/י את חלקי האמאיל במים עם סבון.
- אין להשתמש בחומרים שורטים.
- יבש/י את חלקי הנירוסטה והזכוכית במטלית רכה.
- אם קיימים כתמים עקשניים יש להשתמש בתכשירי ניקוי לנירוסטה הקיימים בשוק או בחומץ פושר.

ציפוי האמאיל של התנור הוא מאריך חיים ובלתי חדיר ברמה גבוהה. למרות זאת, פעולת החומצה של פירות חמים (לימון, שזיפים או דומיהם) עלולה להשאיר כתמים עמומים ומחוספסים שלא ניתן לסלקם על פני השטח של ציפוי האמאיל. אולם כתמים כאלה על פני השטח המלוטשים של ציפוי האמאיל לא משפיעים על פעולת התנור. נקה/י ביסודיות את התנור לאחר כל שימוש. זוהי הדרך הקלה ביותר להיפטר מכל לכלוך. זה מונע חריכה של שאריות לכלוך.

תכשירי ניקוי

לפני השימוש בכל תכשירי ניקוי שהם על התנור שלך, בדוק/י שהם מתאימים ושהשימוש בהם למטרה זאת מומלץ על ידי היצרן.

אין להשתמש בתכשירים המכילים חומרי הלבנה כיוון שהם עלולים לעמעם את גימור פני השטח. יש להימנע גם מחומרים גסים ושורטים.

ניקוי חיצוני

נגב/י בקביעות את לוח הפיקוד, דלת התנור ואטם הדלת באמצעות מטלית רכה במים פושרים סחוטה היטב בתוספת כמות קטנה של תכשיר ניקוי נוזלי.

על מנת למנוע נזק או התעייפות לוחות הזכוכית של הדלת יש להימנע משימוש בחומרים הבאים:

- תכשירי ניקוי ביתיים וחומרי הלבנה
- כריות ניקוי לחות שאינן מתאימות לסירים עם ציפוי נגד הדבקות
- כריות צמר פלדה
- כריות ניקוי לתנור עם חומרים כימיים או תרסיסים
- מסירי חלודה
- מסירי כתמים לאמבט/כיור

נקה/י את הצד הפנימי והחיצוני של דלת התנור באמצעות מים פושרים עם סבון. במקרה שהצד הפנימי של הדלת מתלכלך מאד, מומלץ להשתמש בתכשיר ניקוי כגון Hob Brite. אין להשתמש במגרדות צבע על מנת להסיר לכלוך.

אין לנקות את דלת התנור בשעה שמשטחי הזכוכית עדיין חמים. אם מפרים אמצעי זהירות זה עלול משטח הזכוכית להתנפץ.

אם דלת התנור נסדקת או יש עליה שריטות עמוקות, הזכוכית תחלש ויש להחליפה על מנת למנוע התפוצצות אפשרית של המשטח. צור/י קשר עם מרכז השירות המקומי שישמח לתת ייעוץ נוסף.

צליה בגריל

הזמנים אינם כוללים חימום מראש.
יש לחמם תמיד את התנור הריק במשך 10 דקות.

סוג המאכל	כמות		צליה בגריל		זמן בישול בדקות	
	יחידות	ג'	טמפ. ב-°C	4 3 2 1	צד ראשון	צד שני
אומצות פילה	4	800	250	3	12~15	12~14
אומצות בקר	4	600	250	3	10~12	6~8
נקניקיות	8	/	250	3	12~15	10~12
נתחי צלי חזיר	4	600	250	3	12~16	12~14
תרנגולת (חצויה לשניים)	2	1000	250	3	30~35	25~30
קבבים	4	/	250	3	10~15	10~12
עוף (חזה)	4	400	250	3	12~15	12~14
המבורגר*	6	600	250	2	20-30	
*חימום מראש 5'00"						
דגים (פילה)	4	400	250	3	12~14	10~12
כריכים	4~6	/	250	3	5~7	/
צנימים	4~6	/	250	3	2~4	2~3

הטמפרטורות הנקובות הן להנחיה בלבד. ייתכן ויהיה צורך להתאים את הטמפרטורות לדרישות אישיות.

טבלת אפיה וצליה

בישול רגיל -

הזמנים אינם כוללים חימום מראש.
יש לחמם תמיד את התנור הריק במשך 10 דקות.

סוג המאכל	בישול רגיל		בישול עם מאוורר		זמן בישול בדקות	הערות
	מדף	טמפ.°C	מדף	טמפ. °C		
עוגות						
מרשמים בטריפה	2	170	2 (1 ו- 3)*	160	45-60	בתבנית עוגה
בצק פריך	2	170	2 (1 ו- 3)*	160	20-30	בתבנית עוגה
עוגות גבינה-שמנת	1	175	2	165	60-80	בתבנית עוגה
עוגת תפוחים (פאי תפוחים)	1	170	2 ימין+שמאל	160	90-120	בתבנית עוגה
כרוכית (שטרודל)	2	180	2	160	60-80	על מגש אפייה
טארט ריבה	2	190	2 (1 ו- 3)*	180	40-45	בתבנית עוגה
עוגת פירות	2	170	2	150	60-70	בתבנית עוגה
עוגת ספוג	1	170	2 (1 ו- 3)*	165	30-40	בתבנית עוגה
עוגת חג מולד	1	150	2	150	120-150	בתבנית עוגה
עוגת שזיפים	1	175	2	160	50-60	בתבנית לחם
עוגה קטנה	3	170	2	160	20-35	על מגש אפייה
עוגיות	2	160	2 (1 ו- 3)*	150	20-30	על מגש אפייה
קצפיות	2	135	2 (1 ו- 3)*	150	60-90	על מגש אפייה
לחמניות מתוקות	2	200	2	190	12~20	על מגש אפייה
מאפים: פחזניות	2 או 3	210	2 (1 ו- 3)*	170	25-35	על מגש אפיה
טארט שטוח	2	180	2	170	45-70	בתבנית עוגה
לחם ופיצה						
לחם לבן	1	195	2	185	60-70	
לחם שיפון	1	190	1	180	30-45	בתבנית לחם
לחמניות	2	200	2 (1 ו- 3)*	175	25-40	על מגש אפייה
פיצה	2	200	2	200	20-30	על מגש אפייה
חביצות						
חביצת פסטה	2	200	2 (1 ו- 3)*	175	40-50	בתבנית
חביצת ירקות	2	200	2 (1 ו- 3)*	175	45-60	בתבנית
קישים	1	210	1	190	30-40	בתבנית
לזניה	2	200	2	200	25-35	בתבנית
קנלוני	2	200	2	200	25-35	בתבנית
בשר						
בקר	2	190	2	175	50-70	על רשת
חזיר	2	180	2	175	100-130	על רשת
עגל	2	190	2	175	90-120	על רשת
רוסטביף אנגלי						
נא	2	210	2	200	50-60	על רשת
בינוני	2	210	2	200	60-70	על רשת
עשוי היטב	2	210	2	200	70-80	על רשת
כתף חזיר	2	180	2	170	120-150	עם קרום
שוק חזיר	2	180	2	160	100-120	2 חלקים
כבש	2	190	2	175	110-130	רגל
עוף	2	190	2	200	70-85	שלם
הודו	2	180	2	160	210-240	שלם
ברווז	2	175	2	220	120-150	שלם
אווז	2	175	1	160	150-200	שלם
ארנב	2	190	2	175	60-80	חתוך לנתחים
ארנבת	2	190	2	175	150-200	חתוך לנתחים
פסיון	2	190	2	175	90-120	שלם
רולדת בשר	2	180	2	170	סה"כ 150	בתבנית לחם
דגים						
טרוטה/דניס	2	190	2 (1 ו- 3)*	175	40-55	3-4 דגים
דג טונה/סלמון	2	190	2 (1 ו- 3)*	175	35-60	4-6 נתחי פילה

(*) אם מבשלים יותר ממאכל אחד בו זמנית, אנחנו ממליצים להניח אותם על המפלסים המצוינים בתוך הסוגריים.

אם מכניסים שני מגשי אפיה עם מאפים או עוגיות לתוך התנור בו זמנית, יש להשאיר מפלס אחד חופשי בין המגשים.
אם מכניסים שני מגשי אפיה עם מאפים או עוגיות לתוך התנור בו זמנית, יש להחליף בין המגשים ולסובב אותם לאחר כ- 2/3 ממשך זמן האפיה.

אודות צליה:
אין לצלות נתחי בשר קטנים מ-1 ק"ג. נתחים קטנים יותר עלולים להתייבש בצליה. בשר אדום, האמור להיות עשוי היטב מבחוץ אך להישאר עשוי בינוני או נא מבפנים, יש לצלות בטמפרטורה גבוהה יותר (200°C-250°C).
בשר עוף או דגים, לעומת זאת, דורשים הכנה בטמפרטורה נמוכה יותר (150°C-175°C).
את מרכיבי הרוטב או רוטב הבשר יש להוסיף לתבנית הצלי בתחילת הבישול אם משך הבישול הוא קצר. אחרת יש להוסיף אותם במחצית השעה האחרונה של הבישול.
אפשר להשתמש בכף על מנת לבדוק אם הבשר מוכן: אם הוא לא נלחץ פנימה הבשר מוכן.
רוסטביף ופילה, האמורים לשמור בתוכם על הצבע הורוד, יש לצלות בטמפרטורה גבוהה יותר לזמן קצר יותר.
אם מבשלים בשר ישירות על מדף התנור, השחל/י את מגש הצליה על המפלס מתחת על מנת לאסוף את המיצים.
הנח /י לנתח הבשר לעמוד למשך 15 דקות לפחות, כך שהבשר לא יגיר מיצים.
על מנת להפחית את הצטברות העשן בתוך חלל התנור, מומלץ למזוג מעט מים לתבנית הצליה.
למניעת הווצרות עיבוי יש להוסיף מים מספר פעמים. ניתן לשמור את המנות חמות בתנור בטמפרטורה מינימלית עד מועד ההגשה.

זהירות!
אין לצפות את התנור ברדיד אלומיניום ואין להניח תבנית צליה על תחתית התנור, אם הנך עושה כך, ציפוי האמאיל של התנור עלול להינזק עקב הצטברות חום.

משך זמני הבישול

זמני הבישול יכולים להשתנות בהתאם להרכב השונה, למרכיבים השונים ולכמויות המים של כל מאכל ומאכל.
רשום/י את ההגדרות של ניסויי הבישול או הצליה הראשונים שלך על מנת לרכוש ניסיון להכנות הבאות של אותם המאכלים.
בהתבסס על הניסויים שלך תוכלי לשנות את הערכים הנקובים בטבלאות.

על מנת להבטיח השחמה אחידה.

- יש להעמיד את המאכלים על מגשי אפיה שמידתם מתאימה כדי למנוע גלישה על תחתית התנור ולהקל על הניקוי.
- **אין** להעמיד מאכלים, תבניות או מגשי אפיה ישירות על בסיס התנור כיוון שהוא מתחמם מאד ועלול לגרום נזק. כאשר משתמשים בסידור זה החום מגיע מגופי החימום העליון והתחתון כאחד. זה מאפשר לך לבשל על מפלס יחיד ומתאים במיוחד למאכלים הדורשים השחמת יתר של הבסיס כגון קישים וחביצות.

תבשילים מוקרמים, לזניה וצלי בשר הדורשים השחמת יתר עליונה גם הם מתאימים להכנה בתנור רגיל.

כיצד משתמשים בתנור הרגיל

1. סובב/י את כפתור בקרת פונקציות התנור לפונקצית הבישול הנדרשת .
2. סובב/י את כפתור בקרת טמפרטורה הנדרשת.

הפשרה

מאוורר התנור פועל ללא חום ומערבל את האוויר בתוך התנור בטמפרטורת החדר.

יש לוודא שכפתור בקרת טמפרטורה נמצא במצב OFF.

עצות וטיפים

- מיקום המדף באמצע מאפשר פיזור חום הטוב ביותר. על מנת להגביר את השחמת הבסיס ניתן להנמיך את המדף. על מנת להגביר את השחמת החלק העליון ניתן להגביה את המדף.
- החומר ממנו עשויות תבניות האפיה והציפוי שלהן משפיעים על השחמת הבסיס. כלי אמאיל או כלים כהים ועבים או כלים המצופים בחומר המונע הדבקות בשעת הבישול מגבירים את השחמת הבסיס, בעוד שכלי זכוכית, תבניות אלומיניום מבריק או פלדה מלוטשת מחזירים את החום ומעניקים פחות השחמה לבסיס.
- יש להניח תמיד את המנות במרכז המדף על מנת להבטיח השחמה אחידה.
- יש להעמיד את המאכלים על מגשי אפיה שמידתם מתאימה כדי למנוע גלישה על תחתית התנור ולהקל על הניקוי.
- אין להעמיד מאכלים, תבניות או מגשי אפיה ישירות על בסיס התנור כיוון שהוא מתחמם מאד ועלול לגרום נזק.

אודות אפיה:

עוגות ודברי מאפה דורשים בדרך כלל טמפרטורה בינונית (150°C-200°C) ולכן יש צורך לחמם את התנור מראש במשך כ- 10 דקות.

אל תפתח/י את דלת התנור אלא בחלוף 3/4 ממשך זמן האפיה.

בצק פריך נאפה בתבנית קפיצית או על מגש אפיה למשך כ- 2/3 ממשך זמן האפיה ולאחר מכן מניחים עליו את המילית לפני השלמת האפיה. פרק זמן זה של השלמת האפיה מותנה בסוג ובכמות הציפוי או המילית. תערובות ספוג נפרדות בקושי מהכף. עודף נוזלים מאריך שלא לצורך את זמן האפיה.

בישול עם מאוורר

- המזון מתבשל באמצעות זרם אוויר מחומם מראש המתפזר בצורה שווה בחלל התנור על ידי מאוורר המותקן בדופן האחורית של התנור עצמו.
- בצורה זאת החום מגיע לכל חלקי התנור בצורה שווה ובמהירות וכך אפשר לבשל בו זמנית סוגים שונים של מאכלים הממוקמים בתנור על מדפים שונים . בישול עם מאוורר מבטיח סילוק מהיר של לחות והסביבה היבשה יותר בחלל התנור מונעת העברת ניחוחות וטעמים שונים ממאכל אחד למשנהו.
- אפשרות הבישול על מספר מדפים פירושה שניתן לבשל בו זמנית מספר מאכלים שונים ועד 3 מגשים של עוגיות או פיצות מיני לאכילה מיד או להקפאה.
- מובן מאליו כי ניתן גם להשתמש בתנור לבישול על מדף אחד בלבד. במקרה כזה יש להשתמש בזוג המסילות הנמוך ביותר כך שניתן יהיה להשגיח בקלות על ההתקדמות.
- בנוסף, מומלץ במיוחד עיקור שימורים בתנור, בישול ביתי של-פירות בסירופ, וייבוש פטריות או פירות.

גריל

- את רוב המאכלים יש להניח על הרשת בתבנית הגריל על מנת לאפשר זרימת אוויר מירבית ולהגביה את המזון מהשומנים והמיצים. מאכלים כגון דגים, כבד וכליות ניתן להניח ישירות על תבנית הגריל, אם זוהי ההעדפה שלך.
- יש לייבש היטב את המזון לפני הצליה בגריל וזאת על מנת להפחית את ההתזה. בשר רזה ודגים יש להבריש קלות עם מעט שמן או חמאה מומסת על מנת לשמור על העסיסיות במהלך הצליה.
- ניתן להניח תוספות כמו עגבניות ופטריות מתחת לרשת כאשר צולים בשר בגריל
- כאשר מכינים צנימים אנחנו ממליצים להשתמש במסילות הגבוהות ביותר.
- יש לסובב את המזון במהלך הבישול, בהתאם לצורך.

גוף חימום עליון בלבד

פונקציה זאת מתאימה לגימור מאכלים מבושלים, כגון לזניה, פשטידת רועים, כרובית בגבינה וכו'.

גוף חימום תחתון בלבד

פונקציה זאת שימושית במיוחד כאשר מכינים דברי מאפה ללא המילוי. ניתן גם להשתמש בה לגימור קישים או חביצות על מנת להבטיח שבסיס המאפים אפוי היטב.

נורת בקרת ווסת-החום תשאר דולקת עד אשר תושג הטמפרטורה הנכונה. לאחר מכן היא כובה ונדלקת לסרוגין כדי לציין שהטמפרטורה נשמרת.

בישול רגיל

- מיקום המדף באמצע מאפשר פיזור חום הטוב ביותר. על מנת להגביר את השחמת הבסיס ניתן להנמיך את המדף. על מנת להגביר את השחמת החלק העליון ניתן להגביה את המדף.
- החומר ממנו עשויות תבניות האפיה והציפוי שלהן משפיע על השחמת הבסיס. כלי אמאיל או כלים כהים ועבים או כלים המצופים בחומר המונע הדבקות בשעת הבישול מגבירים את השחמת הבסיס, בעוד שכלי זכוכית, תבניות אלומיניום מבריק או פלדה מלוטשת מחזירים את החום ומעניקים פחות השחמה לבסיס.
- יש להניח תמיד את המנות במרכז המדף

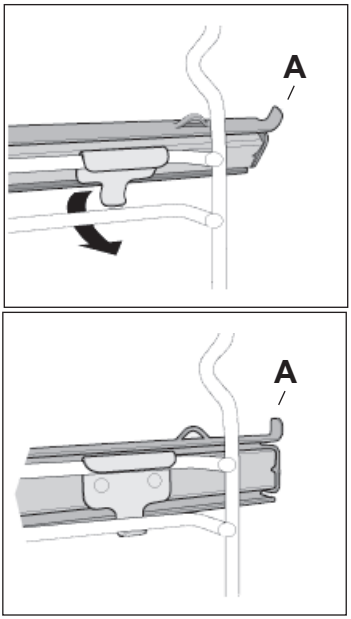
מסילות טלסקופיות שליפות

מקם/י את המסילות הטלסקופיות על מנגנוני הנעילה במפלס שבחרת לפי המתואר באיור.

המעצורים (איור A-1) בקצות המסילה צריכים לפנות כלפי מעלה.

וודא/י שזוג המסילות הטלסקופיות ממוקמות על מפלס מקביל.

ניתן לרכוש מסילות טלסקופיות בנפרד.

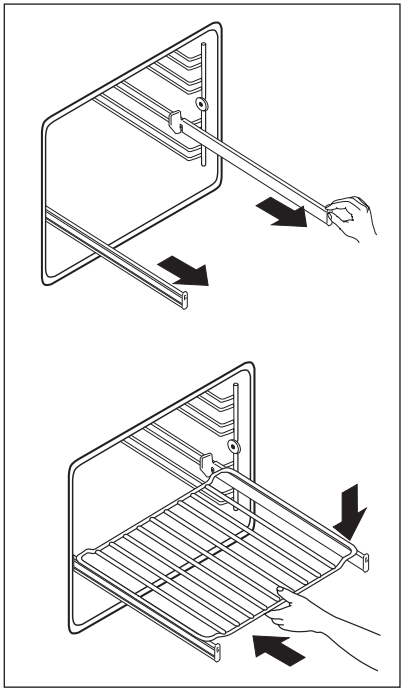


A - מעצור

איור 1

ניתן להתקין מסילות טלסקופיות על כל מפלס ומפלס על מנת לאפשר פעולה קלה יותר של השחלת או הסרת המדפים.

1. משוך/י החוצה במלואם את תומכות המדף הטלסקופיות הימנית והשמאלית, כמתואר באיור.
2. הנח/י את המדף או תבנית הגריל על תומכות המדף הטלסקופיות, לאחר מכן דחוף/י הכל בעדינות אל תוך התנור (ראה/י איור).



אל תנסה/י לסגור את דלת התנור אם תומכות המדף הטלסקופיות עדיין בולטות מעט החוצה . זה עלול לגרום נזק לציפוי האמאיל ולזגוגית הדלת.

תומכות המדף הטלסקופיות ואביזרים אחרים מתחממים מאד, השתמש/י בכפפות תנור או בדומה להן.

אופן השימוש בתנור

התנור מצויד במערכת ייחודית הגורמת לתנועה מחזורית של אוויר המונע על ידי חום.

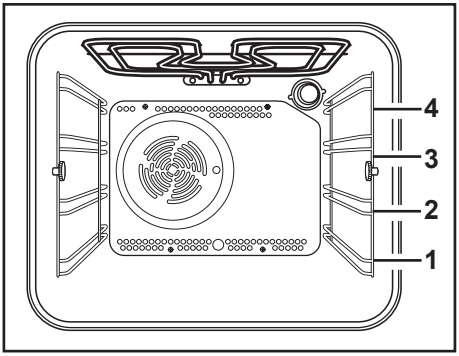
המערכת מאפשרת בישול בסביבה של אדים וכך המאכלים שומרים על רכות מבפנים ופריכות מבחוץ. בנוסף, משך זמן הבישול וצריכת האנרגיה מופחתים למינימום. במהלך הבישול עלול להווצר קיטור אותו ניתן לשחרר כאשר פותחים את הדלת. תופעה זאת היא רגילה בהחלט.

למרות זאת, יש להתרחק תמיד מהתנור כאשר פותחים את הדלת במהלך הבישול או בסיומו על מנת לאפשר שחרור של הצטברות אדים או חום.

זהירות! - אין להניח כל חפץ על תחתית התנור ואין לכסות כל חלק מהתנור ברדיד אלומיניום במהלך הבישול, זה עלול לגרום להצטברות חום שיפגע בתוצאות האפיה ויגרום נזק לציפוי האמייל של התנור. מחבתות, סירים חסיני אש ומגשי אלומיניום יש להניח תמיד על המדף שהושחל בין המסילות. כאשר מחממים דברי מזון נוצרים אדים כמו בקומקום. כאשר האדים באים במגע עם זגוגית דלת התנור הם מתעבים ויוצרים טיפות מים.

על מנת להפחית את העיבוי יש לחמם את התנור הריק מראש במשך 10 דקות.

אנו ממליצים לנגב את טיפות המים לאחר כל תהליך בישול.



את פעולת הבישול יש לבצע תמיד כשדלת התנור סגורה.יש להתרחק מהתנור כאשר פותחים את דלת התנור. **אל** תתן/י לדלת להיפתח בשוגג בנפילה - יש לתמוך בדלת על ידי אחיזה בידית הדלת, עד אשר היא נפתחת לגמרי.

בתנור יש ארבעה מפלסי מדפים והוא מסופק עם מדף אחד. מצבי המדפים נספרים מתחתית התנור כפי שמתואר בתרשים.
חשוב מאוד למקם את המדפים בצורה נכונה כפי שמתואר בתרשים.
אין להניח כלי בישול ישירות על תחתית התנור.

לפני השימוש הראשון

הסר/י את **כל חומרי האריזה**, מחוץ לתנור ובתוכו, לפני השימוש בתנור.

לפני השימוש הראשון יש לחמם את התנור ללא מזון.

במהלך חימום זה ייתכן וייפלט ריח בלתי נעים. תופעה זאת היא רגילה בהחלט. היא נגרמת בגלל שאריות ייצור.

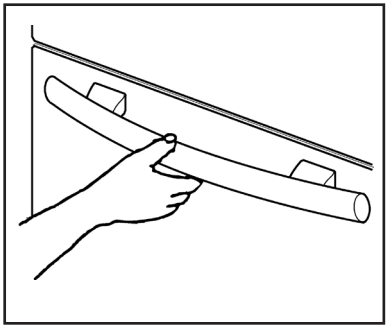
הבטח/י שהחדר מאוורר היטב.

1. סובב/י את כפתור בקרת פונקציות התנור לפונקצית הבישול הרגיל .
2. קבע/י את כפתור בקרת ווסת-החום על 250°.
3. פתח/י חלון לאוורור.
4. הנח/י לתנור לפעול במשך כ- 45 דקות כאשר הוא ריק.

יש לחזור על תהליך זה עם פונקצית גריל מלא במשך כ- 5-10 דקות.

הנח/י לתנור להתקרר. לאחר מכן הרטב/י מטלית רכה במים חמימים ומעט תכשיר ניקוי עדין ונקה/י את חלל התנור.

לפני השימוש הראשון יש לנקות בצורה זאת גם את כל אביזרי התנור.



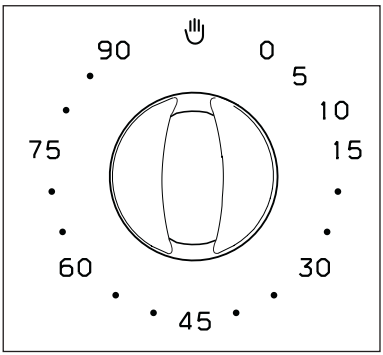
לפתיחת דלת התנור, אחוז/י תמיד במרכז הידית.

מחוון בקרת ווסת-חום

מחוון בקרת ווסת-החום יידלק כאשר מסובבים את כפתור בקרת ווסת-החום. המחוון יישאר דולק עד אשר תושג הטמפרטורה הנכונה. לאחר מכן הוא כבה ונדלק לסרוגין כדי לציין שהטמפרטורה נשמרת.

בורר תוכניות סיום בישול

התקן זה מאפשר לכוונן את התנור לכיבוי אוטומטי ברגע שהזמן שהוקצב מסתיים. יישמע אות קולי כאשר הבישול מסתיים. ניתן לקבוע את משך זמן הבישול ל- 90 דקות לכל היותר. הנח/י את המאכל בתנור וסובב/י את כפתור בקרת פונקציות התנור וכפתור בקרת ווסת-החום להגדרות הנדרשות. סובב/י את כפתור קוצב-הזמן למצב זמן מרבי ("90"), לאחר מכן סובב/י אותו לאחור על מנת לקבוע את זמן הבישול הנדרש. בתום משך זמן הבישול, יישמע אות התראה קולי והתנור יכבה מאליו.
הפעל/י את כפתור קוצב-הזמן ✋ על מנת לקבוע את התנור להפעלה ידנית.



ווסת-חום בטיחותי

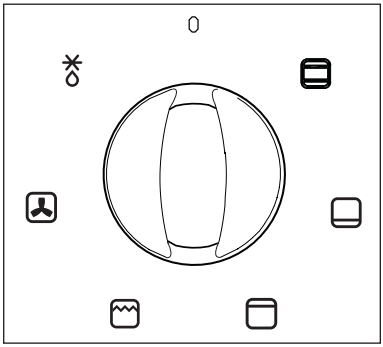
על מנת למנוע חימום יתר מסוכן (על ידי שימוש לא נכון במכשיר או עקב רכיב פגום), התנור מצויד בווסת-חום בטיחותי, המנתק את אספקת החשמל. התנור יופעל שוב אוטומטית כאשר הטמפרטורה תרד.

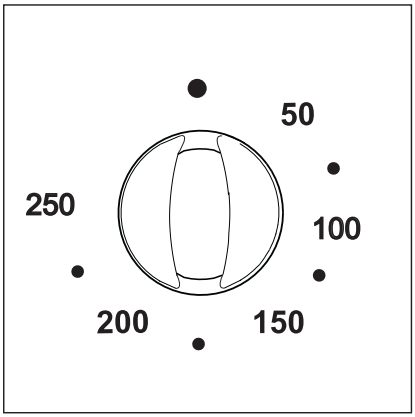
במקרה שווסת-החום גורם להפסקת הפעולה עקב שימוש בלתי נכון במכשיר, די בתיקון הטעות לאחר שהתנור התקרר, אולם אם ווסת-החום גורם להפסקת הפעולה עקב רכיב פגום יש להתקשר למחלקת שירות לקוחות.

מאוורר הצינון

התנור מצויד במאוורר צינון שמטרתו לקרר את הלוח הקדמי, הכפתורים וידית דלת התנור. המאוורר מופעל אוטומטית כאשר מפעילים את התנור. אוויר חם נפלט החוצה דרך הפתח הקרוב לידית הדלת. המאוורר כבה כאשר לאחר הבישול נקבע כפתור בקרת הפונקציות במצב **0** OFF.

בקרים





כפתור בקרת פונקציות התנור

0 התנור כבוי

מצב הפשרה - מצב זה מיועד לסייע בהפשרת מזון קפוא.

בישול עם מאוורר - מאפשר לצלות, או לצלות ולאפות בו זמנית, על כל מדף שהוא, ללא העברה של ניחוחות וטעמים.

גריל מלא - גוף הגריל המלא יפעל

גוף חימום עליון - החום מגיע מהחלק העליון של התנור בלבד

גוף חימום תחתון - החום מגיע מהחלק התחתון של התנור בלבד

בישול רגיל - החום מגיע מגוף החימום העליון והתחתון כאחד, ומבטיח חימום אחיד בחלל התנור

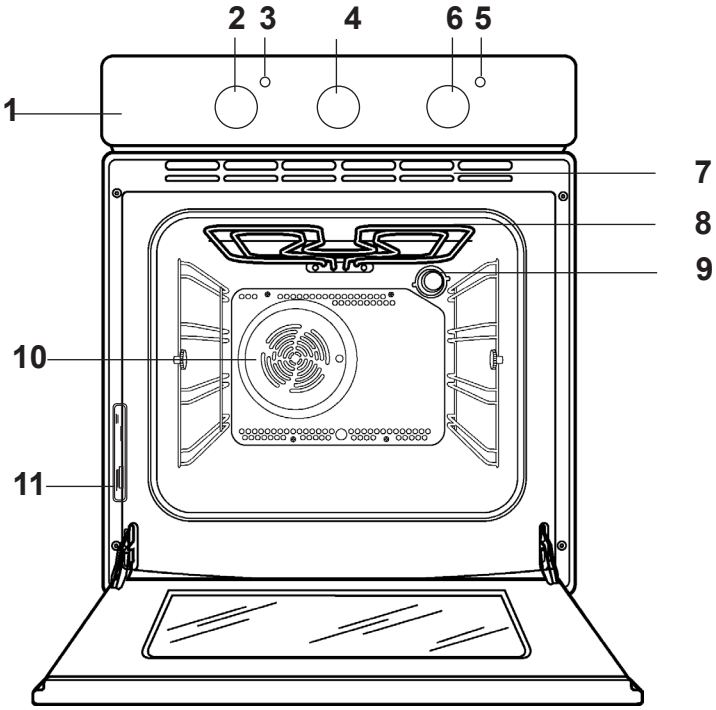
מחוון חיבור לחשמל

נורת החיבור לחשמל תדלק כאשר כפתור בקרת פונקציות התנור מכוון.

כפתור בקרת ווסת-חום

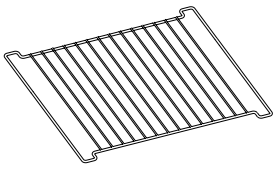
סובב/י את כפתור בקרת ווסת-החום נגד כוון השעון על מנת לבחור טמפרטורה בין 50°C לבין 250°.

תיאור המכשיר

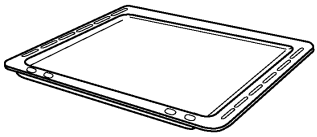


1. לוח בקרה
2. כפתור בקרת ווסת-חום תנור
3. נורת בקרה ווסת-חום תנור
4. בורר תוכניות סיום הבישול
5. נורת בקרת פעולה
6. כפתור בקרת פונקציות תנור
7. פתחי אוויר של המאוורר
8. גריל
9. תאורת תנור
10. מאוורר התנור
11. לוחית נתונים

אביזרי התנור

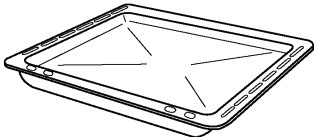


מדף



מגש עוגה

מסילות טלסקופיות שליפות



אגן טפטוף

- אין לנקות את המכשיר עם מכשיר ניקוי בקיטור או במכשיר ניקוי בסילון אדים.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי שורטים או במגרדות חדות ממתכת. אלה עלולות לשרוט את הזכוכית של דלת התנור, דבר העלול להביא לניפוץ הזכוכית.

בטיחות ילדים

- מכשיר זה מיועד לשימוש על ידי מבוגרים. אין להתיר לילדים להשתמש בו או לשחק איתו מפאת הסכנה.
- יש להרחיק ילדים מהתנור כאשר הוא פועל. כמו כן, לאחר כיבוי התנור הוא נשאר חם לזמן ממושך.
- מכשיר זה אינו מיועד לשימוש על ידי ילדים או אנשים אחרים שיכולותיהם הפיזיות, החושיות והשכליות או חוסר ניסיון וידע מונעים מהם להשתמש במכשיר בבטיחות ללא השגחה או הנחיה על ידי אדם אחראי וזאת על מנת להבטיח שהם משתמשים במכשיר באופן בטיחותי.

שרות לקוחות

- בדיקות וטיפולים ייבוצעו על ידי מחלקת השירות של היצרן או על ידי מחלקת שירות מורשית על ידי היצרן תוך שימוש בחלפים מקוריים בלבד.
- אל תנסה/י לתקן את המכשיר בכוחות עצמך במקרה של תפקוד לקוי או נזק. תיקונים המבוצעים על ידי אנשים שאינם מיומנים עלולים לגרום נזק או פציעה.

הסמל על המוצר או על אריזתו מציין שאין לטפל במוצר זה כבפסולת ביתית רגילה. במקום זאת יש להעבירו לנקודת האיסוף המתאימה למיחזור ציוד אלקטרוני וחשמלי. סילוק נכון של מוצר זה ייסיע בהגנה על הסביבה ועל בריאות האדם. הסביבה והבריאות נמצאים בסכנה הנגרמת מסילוק לא נכון. לקבלת מידע מפורט יותר על מיחזור מוצר זה, פנה לעיריה, לשירות סילוק הפסולת הביתית או לחנות ממנה רכשת את המוצר.

עברית

אזהרות ומידע בטיחותי חשוב

החזק/י תמיד את חוברת ההוראות למשתמש בקרבת המכשיר. אם יועבר המכשיר או יימכר לאדם שלישי, או אם תשאיר/י את המכשיר מאחוריך כאשר את/ה עוברת דירה, חשוב מאד שלמשתמש החדש תהיה גישה להוראות למשתמש ולמידע הנלווה.
אזהרות אלה מטרתן לשמור על בטיחות המשתמשים ואלה החיים איתם. לכן יש לקרוא אותם בקפידה לפני חיבור המכשיר ו/או השימוש בו.

התקנה

- ההתקנה תבוצע אך ורק על ידי אדם מוסמך ובהתאם לחוקים ולתקנות בתוקף. פעולות התקנת המכשיר מפורטות בסעיף הוראות למתקין.
- הנח/י את התקנת המכשיר וחיבורו בידי אדם מוסמך ומומחה אשר יבצע את העבודה בהתאם להנחיות.
- אם נדרשים שינויים כלשהם באספקת החשמל עקב ההתקנה, גם שינויים אלה יבוצעו אך ורק בידיו של חשמלאי מוסמך.

הפעלה

- תנור זה מיועד לבישול מאכלים בלבד; אין להשתמש בו לצרכים אחרים.
- **כאשר פותחים את דלת התנור במהלך או בסיום הבישול יש להזהר מהאדים החמים הנפלטים מהתנור.**
- יש להזהר מאד כאשר משתמשים בתנור. החום הקיצוני של גופי החימום גורם למדפים ולחלקים אחרים להתחמם מאד.
- אם מסיבה כלשהי משתמשים ברדיד אלומיניום לבישול מזון בתנור, אין לאפשר מגע ישיר עם תחתית התנור.
- את ניקוי התנור יש לבצע בזהירות: אין לרסס כל חומר שהוא על מסנן השומנים (אם קיים), על גופי החימום ועל חיישן ווסת-החום.
- אין לערוך כל שינויים שהם במכשיר או בנתונים הטכניים שלו מפאת הסכנה הכרוכה בכך.
- בעת תהליך האפיה, הצליה והגריל חלון התנור וחלקי התנור האחרים מתחממים, לכן יש להרחיק את הילדים. אם מחברים מכשירים חשמליים בקרבת התנור, יש לשים לב שהכבלים לא באים במגע עם משטחים חמים ושאינם נתפסים בדלת התנור.
- יש להשתמש תמיד בכפפות מבודדות כדי להוציא מהתנור כלים חסיני אש או סירים.
- ניקוי מתמיד מונע השחתת פני השטח.
- לפני ניקוי התנור יש לכבות את התנור או להוציא את התקע משקע החשמל.
- יש לוודא שהתנור נמצא במצב "OFF" כאשר התנור לא נמצא בשימוש.
- תנור זה מיוצר כמכשיר נפרד או כמכשיר משולב עם כיריים חשמליים, מותנה בדגם, לחיבור חד-פאזי ל- 230V.

תוכן העניינים

אזהרות ומידע בטיחותי חשוב 5
תיאור המכשיר 7
בקרים 8
לפני השימוש הראשון 10
השימוש בתנור 11
טבלאות אפיה וצליה 16
טיפול ותחזוקה 18
אם משהו לא תקין 22
נתונים טכניים 23
הוראות למתקין 23
הוראות לשילוב בגומחה 25
אחריות אירופית 26

המדריך לשימוש בהוראות למשתמש

הוראות בטיחות

הוראות צעד אחר צעד

עצות וטיפים

מכשיר זה מתאים לדרישות **ההנחיות הבאות של האיחוד האירופי**:
- **2006/95** (הנחיית מתח נמוך);
- **89/336** (הנחיה EMC);
- **93/68** (הנחיה כללית);

והתיקונים העוקבים

ברוכים הבאים לעולם של Electrolux

תודה שבחרתם מוצר מעולה מבית Electrolux, ואנו מקווים שיעניק לכם הנאה רבה בעתיד. חברת Electrolux שואפת להציע לכם מגוון רחב של מוצרים שיעשו את חייכם נוחים יותר. תוכלו למצוא מספר דוגמאות על גבי עטיפת מדריך זה. אנא הקדישו מספר דקות ללמוד מדריך זה כדי לאפשר לכם ליהנות מיתרונותיו של המכשיר החדש שלכם. אנו מבטיחים לכם חוויית משתמש ממדרגה ראשונה ושקט נפשי.
בהצלחה!

We were thinking of you
when we made this product

Thinking of you

Electrolux

מידע למשתמש

IL

תנור מובנה

EOB 30001

35699-9601 02/08 R.0